

朝鮮料理の起こり

朝鮮民主主義人民共和国
外国文出版社
2026

朝鮮料理の起こり

朝鮮民主主義人民共和国
外国文出版社
2026

まえがき

　朝鮮の料理は、人民が日頃の生活で広く利用する食材で作ったので、その味が美味で香ばしい。
　朝鮮人民は人類の黎明期から自分の故郷、自分の地方のさまざまな食材で、自分の味覚や好みに合わせて料理を作り、発展させてきた。
　人民の英知と才能が宿っているその一つ一つの料理には、人間の健康と長寿に有用な成分が多く含まれている。
　また、昔から家族の健康や長寿を願って並々ならぬ努力を傾けてきた主婦の真心と誠意もこもっている。
　朝鮮料理の一部とその起こりを、民俗伝説とエピソードを通じて紹介する。

目　　次

名物の平壌冷麺

5000年の歴史を誇る平壌には、地方色豊かな料理が少なくない。なかでも平壌冷麺は、世に広く知られた平壌の名物である。

艶のある細長い麺の足、独特な風味ある甘いつけ汁、麺の上に見栄えよく並べられて食欲をそそる具などは、見ただけでもつばをごくりと飲み込むほどである。

これに各人の口に合わせて酢や醤油、からしを添えると、しこしこと噛みごたえのある麺の足、風味に富むつけ汁、とりどりの味をもって食欲をそそる具などの旨味で舌がとろけそうな思いがする。

蒸し暑い夏、平壌冷麺をひとうつわ食べただけでも流れる汗が消えてなくなり、夏負けでなくしていた食欲がつきもする。そんなわけで平壌の人たちは、蒸し暑い夏はもとより、寒い冬も暖かい部屋に座って平壌冷麺に舌づつみを打っているのである。この有名な平壌冷麺が生み出されたのには、次のようないきさつがある。

昔、平壌に大同江を渡る旅人がよく訪れる宿を重ねた１軒の居酒屋があった。

その主はタルセという名の40過ぎの中年の男であった。妻の実家から譲り受けた大して大きくもないこの居酒屋を旅人が好んで利用したのは、他の居酒屋とは異なり、食べ物を毎度そばを主食として出していたからである。

自作で取り入れたソバの粉をこねて作ったそば切りやそばがきに味噌汁を掛けた食べ物は、この屋の主の誠意もこもってか、味も良かった。そんなわけで、タルセの居酒屋の世話になった人たちは口をそろえてたたえ、噂が広まったのである。

タルセがそばを主食として客をもてなすようになったのは、以下の

ようなきっかけによるものだった。
　ある年のこと、用事があって他の村へ出掛けたタルセは、そこに100歳を越した老人が住んでいるという話を聞き、長寿の秘訣を聞きたいと思い、買い物のことも忘れて老人の家を訪ねた。
　客を喜んで迎え入れた老人は、彼が訪ねてきた訳を聞いて、「わしが100歳を超えるまで長生きしている秘訣が知りたい？　まあ、とにかく今は昼前だから、ここへ座りなされ」と座を勧めて話し始めた。
　「なあ、あんた、あんたはわしが何か妙薬を使っているのじゃないかと思っているようじゃが……」
　「はい。ひょっとしたら、野生人参とか鹿茸のようなものでも……」
　「何？　野生人参？　鹿茸？　ほほほ」と笑った老人は真顔になって言った。
　「なあ、あんた、わしはそんな薬は使ったこともないし、見たこともない。たとえ見たとしても、それらを買うだけの金がどこにあってそんなに高い薬が買えるんだ。そんなものは絵の中の餅にすぎん。なあ、あんた、わしはただ二日に一度ずつ欠かさず、ソバの食べ物を作って食べることを習慣にしてはいるがね」
　「ソバですって？　じゃあ、それが妙薬だとおっしゃるんですか」
　「さあ、どうかね。ともかくそのせいかどうかは分からんが、うちの家族は一人として腹をこわすようなことはなかった。以前わしのおじいさんは、ソバは切り傷やできものに塗ると良く効くし、頻尿症の治療にも効果があると教えてくれたし、とりわけ年を取ると起こり易いあの厄介な中風にもかからないと言っていた」
　「本当ですか？」
　「まあ、そういうことだ。でなかったら、わしのような百姓がこんなに長生きできたろうか」
　長寿者老人の話を聞いてタルセは、ソバが人間にとってたとえようもなくすぐれた長寿の妙薬だと確信した。
　それ以来タルセは、ソバ料理を自分たち一家の常食にしたばかりでなく、客にも主食として出すようになり、味を良くするための工夫にも努めた。
　その一つは、そば粉をこねて手で千切って汁に入れていたのを、伸し棒で平たく伸ばして包丁で細長く切って熱い汁に入れる方法である。こうすると、以前のものよりずっと食べよくなる。
　けれども夏の暑い日には、その旨いソバ料理も少なからぬ客が食べ残すようになった。けものも日陰を求めて休むほどの盛夏であるから、人々が食欲をなくすのは当然ではあろうが、かてて加えて熱い汁を食べ残すのはいかんともなしがたい。
　それでもタルセは、どうしたら客たちの食欲を増進させることができようかと苦慮した。そんなある日のこと、タルセが妻と一緒にそば粉をこねている時、外で「タルセさんいますかい」と呼ぶ声がした。
　勝手口の戸を開けてみると、すぐ後ろの家に住む若い手工業職人で、背に何か重そうな荷を背負って立っていた。
　「ああ、君か。ここへ座りな」
　タルセは軒下の土縁に座りながら、かたわらを指差した。若者は、「タルセさん、まずこの荷を下ろしてくれませんか」と言った。
　タルセが若者の背中の荷を下ろしてやると、彼は首すじに流れる汗を拭きながら、「早くから作ってこようとしながらも、今日やっと仕上げて持ってきました」と言った。
　それが一体なんなのか分からず首をかしげて「なんだね、これは」とタルセは聞いた。
　「タルセさん。わたしは以前からタルセさんご夫婦から受けた恩を返そうと思っていたんですが、今日やっとわずかながらお返しできるようになりました。これはタルセさんがこねたそば粉を、苦労して伸

し棒で平たく伸ばして包丁で細長く切るようなことをしなくてもすむようにと、数カ月間研究して作ったんですよ」

去年、新式の兵器を工夫して侵略軍との戦いに出向いた若者は、深手を負って帰り、1年近くわが家に寝込んでいたが、その際タルセ夫婦が親切にいろいろと世話を焼き、家事も手伝った。若者はなんとかその恩を返したいとして、人知れず努力してその器具を作り上げたのであった。

「へえ、一度に麺を仕上げると言うのか」

「まあ、わたしの説明を聞くよりも、すぐに使ってみましょうよ」

二人は下ろされてあった器具を両側から持ち上げて台所に持ち込み、かまどの上に置いた。こねたそば粉を入れる筒は柱ほどの太さで、内壁と底には堅い鉄板が張られてあり、底の鉄板には布団針がやっと通り抜けられるほどの穴が一面にできていた。

下の釜の水がぐらぐら沸くのを待って、こねたそば粉を筒の中へ押し込み、上にぴったりはまるふたを乗せて、それに付いているそば打ち器のてこを力一杯押した。

すると筒底の穴から白いそばのひもが徐々に出てきた。真白い絹糸のような麺を見て、みな「やあー」と嘆声を上げた。ところが、タルセの妻が釜の中をのぞいてみながら言った。

「細くて見た目には良いけど……　これはすぐに食べないとみんな崩れてお粥のようになってしまいますよ」

さすがに食べ物の点では、女の方が男より目が肥えているようである。妻がしゃくしで汲み上げた麺を見ると、つややかな生気が消えており、ちょっと手を触れても形が崩れそうである。

それを見て、若者は折角苦心して作ったそば打ち器がおしゃかになるのではと思い、がっかりした。

この時、タルセが口を開いた。

「おい、何をつまらんことを言っとる。この世の、丹誠をこめて建てた塔は崩れはせん。おれの考えでは、ワラビを湯がくのと同じもんで、打ち出した麺を熱湯からすぐに取り出せば、別条ないと思う」

こう言ってタルセは今一度こねたそば粉を筒に入れ、てこを押しながら妻に怒鳴った。

「おい、何をぐずぐずしてるんだ。早く容器に水を汲んで、湯がいたそばを冷たい水の中へ入れてゆすぐんだ。2度ほどな」

言われた通り、妻は熱湯からすぐ麺を取り出し、冷水で2度ゆすいで水を切り、他の容器に入れた。それを見てにこっとしたタルセは言った。

「これはまさに、湯がいたワラビを冷や水でゆすぐ方法をそっくり真似た物なのさ。これに早速味噌汁を掛けて持ってくるんだ」

こう言ってタルセは若者を促し外へ出て、涼しい縁側に座った。しばらくして妻が膳を運んできた。

「おやっ、おばさん。これは熱い味噌汁ではありませんね」

「ほほ、ねえ、あんたが汗をかいたもんで、熱い味噌汁よりもさっぱりしたキムチ汁の方がいいんじゃないかと考えて、ためしにそうしてみたのよ」

「ふうむ、キムチ汁とはな。じゃあ、味を見てみようか。君も早く食べてみなよ」

妻の説明にタルセは大きくうなずき、二人は膳に向き合った。

ともにこの思いもよらぬキムチ汁を掛けたそばを一口ずつ口に入れて味わってみたが、いやあ、これはと言って、そばをつるつるちゅうちゅうと、競争でもするようにかきこみ始めた。

その様子はあたかも飢えてがつがつしていた人間のようである。二人はともに、味わう冷たいそばの旨さに酔ってしまった。

世にこんなにも素晴らしい食べ物があるとは。口に入れただけでも

頭がさっぱりし、胸のつかえが消えてなくなるようなすがすがしさである。それに甘ったるい旨さにちょっとばかりしょっぱい味が重なって舌が踊る思いがし、口に含むそばはどこにも引っかかることなく滑るので舌ざわりは格別である。たちまちのうちに鉢は1滴の汁も残らず空っぽになってしまった。二人は物惜しそうに舌なめずりをした。

「おばさん！　なんて旨いんでしょう。二人で食べていて一人が死んでも気がつかないとは、こんな時に言う言葉なんでしょうね」

「あんた、それどういうことなの」

「なんだい。その意味も分からんのか。お前、早くもう１杯ずつ運んでこいよ」

今度はタルセの妻も仲間に加わり、3人とも自分たちの分をすっかり平らげてしまった。

「なあ、食べるほどにますます欲しくなるとはこのことだ。もう１杯ずつ持ってきてくれよ」

二人の男は3杯目もまたたく間に平らげ、4杯目も空にしてしまった。もっとと思いながらも、それ以上要求するのははばかれて、膨れた腹をさすって休んだ。

しばらくして若者が口を開いた。

「タルセさん、どうでしょうかね。この新しい食べ物に名をつけるべきじゃないでしょうか」

「名前だと？」

「こんなにも素晴らしい食べ物に名がないとおかしいですよ」

「うむ、もっともな話だ。どうだね、君に何か考えていることがあったら言ってみろよ」

「じゃあ、わたしの考えを話してみましょう。銀の糸のように長い麺は本来は穀物の粉ですし、それにキムチ汁も元をただせば水なのですから、穀と水を合わせて穀水と名づけたらどうでしょうか」



平壌冷麺

「ふうむ、実に良い思いつきだ。コクスと聞いただけでも、それがどんな食べ物かすぐ理解できそうだし、耳ざわりも良くて悪くない。さすがにいろいろと本を読んでいる職人は、おれたちとは違っている」

こうしてタルセの居酒屋では、それまでとは趣の異なるそばの麺、コクスが客に出されるようになり、旅人たちは、こんな珍しい食べ物は生まれて初めて見たとして、誰もがお代わりを要求して立ち上がるようになった。

木陰に休んでいる犬も暑さにあえぐ盛夏の候に、タルセたちの冷たいコクスを一鉢食べるだけでも汗だくの体がたちまちさわやかになり、頭がすっきりする、天にも舞い上がれそうなほどだとする噂がたちまち全平壌に広まった。

ところで、他の店などでも同じようなコクスを作ってみたが、タルセのコクスのような味を出すことはできなかった。その訳は、タルセの家のほとりの小さな泉の水の味が格別だったことにあった。泉は小さくとも、年中涸れるようなことがなかった。

歳月が流れてコクスはクッスと呼ばれ、冷たいクッスは平壌冷麺として世に知られるようになった。

ソバには、ルチンなどの薬用成分が含まれており、高血圧や動脈硬化症を予防し、肝や胃など消化器の病症を防ぎ、疲労をいやし、口腔炎を治すということも科学的に証明されており、平壌冷麺は長寿食品として世に広く知られ、朝鮮人民の誇りとなっている。

長寿の秘訣

高句麗時代、平壌のソギ洞に100歳すぎの老人が住んでいた。100歳の長寿者と聞けば、骨格がたくましく力も強い人間を思い浮かべるかも知れないが、この老人は背も普通で、体格も特にすぐれてはいなかった。

特異な点と言えば、眉毛が虎のそれを思わせるほどに長く、髪が黒いことだった。血色が良く、初対面の人は中年の年頃だろうと見間違えるほどだった。

驚くべきことに、当の老人だけでなく、老妻もまた100歳を越えているのである。平壌に100歳を越えた夫婦が住んでいるという噂が広まり、二人は全国の関心を引くほどになった。

人は誰しも長寿を願うものである。この老夫婦には長寿の秘訣があるに違いないとして、各地からいろいろな人たちが老人を訪ねてきたが、残念なことに、本人自身が自分にもその訳が分からないと聞かされて、空しく帰るのが常だった。

ある年の初め、高句麗の宮廷では医術の経験が深い老年の宮廷医に、平壌へ行って長寿の秘訣を確かめてくるようにとし、秘かに送り出した。

高句麗の重臣たちは協議し、王の健康長寿をはかってこのような措置を取ったのである。

妻を伴って平壌にやって来た侍医は、ソギ洞で家を1軒買い、人々には、自分は百姓だと言いふらした。彼はここへ引っ越してきたことを祝って、100歳の老人をわが家へ招いた。

侍医に招かれてきて膳の前に座った老人はそこに、豪華なご馳走と二人分の箸だけが置かれているのを見て不審に思った。

「昔から普通の人でも100年を生きると神仙として敬われています。神仙のようなご老人をお敬いして別にお招きしたのですから、そうご承知になって下さい」
この言葉に感動した老人は、「台所にいる奥さんも呼んで、一緒に食べましょう」と言った。
侍医は答えた。
「わたしどもの家庭では、夫婦が一つの膳に向かい合って食事を取るようなことは致しておりません。これは家風です。それに、わたしは60歳ですから、息子のように思ってお言葉を丁寧にはなさらないで下さい」
彼がこんなふうに膳を用意するようはからったのは、それなりの思惑があった。いくら考えてみても老人の長寿の原因は食べ物にあるに違いない。他人の土地を小作する人間が野生人参や鹿茸のような高価薬を使えようか。
そう考えていたので、料理の心得がある妻を伴ってきたのであり、この日も老人一人だけを招いたのであった。ところが、箸を使う様子を見ると、喜んでとりわけ多く食べる料理はなかった。侍医はいたく失望した。
数日後、老人はこの日のお返しに侍医をわが家に招いた。老人の家で膳に向かった侍医は驚いた。この家の老妻も食事に参加したのである。固くなった侍医の顔を見やりながら老人は笑った。
「うちでは夫婦が一つの膳に向き合って食事をしてる。いくらそれが山海の珍味だとしても、男一人で食べたんじゃ味も素っ気もないじゃないか。お粥を食べても一緒に食べたら、それもわが体の肉になるんだよ」
膳の上の食べ物を見ても簡素というほかない。モロコシ飯にとり汁、乾燥山菜のおひたし、それに名も分からぬ魚の焼き物を数切れ盛

った皿、これがすべてだった。それらをじっと見渡していた侍医は、ふとこの焼き魚が長寿食品ではなかろうかと思った。初めて見る名も分からぬ魚だったが、一口味わってみると、格別な味がする。
しこしことして歯ごたえがありながらも香ばしく、甘みもある。こんな魚に出会ったのは初めてだった。注意して見ると、うろこがない。
「ご老人、これはなんという名の魚ですか」
「変わった物じゃない。ありふれた魚だから、ただそう思ってさえいたらいい」
自分の質問に深く考えもせずに対応する老人を見て、侍医はこれだと思った。
（今日は思わぬ収穫を上げた。この魚の名を知るのは別に困難じゃない）
「ご老人は釣りが好きなようですな」
老人はにこりとした。
「そりゃ言うまでもない。麗しくて住みよい平壌にはペ江（大同江）があるじゃないか。わしゃ小さい頃からペ江で釣りを楽しんだものじゃ。あんた、あしたわしと一緒に釣りに行かないか」
「行きますとも」
こうして二人は、翌日から釣り竿を持って大同江へ出掛けるようになった。数日間ハゼ釣りをしているうちに二人はすっかり仲が良くなり、気安くなんでも話せるようになった。そんなある日、老人は侍医にこんなことを聞いた。
「なあ、白髪の友さん（侍医の頭が白いので、老人はからかってこう呼んだ）、あんたは夜の遊びを良くやるのかい」
「良くですって？　まあ月に1回がせいぜいですよ」
「なんて情けないこっちゃ。若い男の下の物がそんなに元気がなく

ちゃどうする」
　老人の言葉に侍医はあきれて笑った。いかに精力が旺盛だとしても、100歳を越した年寄りにそんな力が出せようか。
　「あんたは無気力な男だ。わしはな、3日も4日も我慢することはできん」
　こう言われても侍医は、老人が冗談を言っているのだろうと思った。
　「口では夜空の星でも取ってくると言えましょうよ」
　「あんたはまだまだ分からんことが多い。年は取っても、そのことをするのに嫌気がさすようにはならんものだ」
　その数日後も、二人はペ江に出掛けて潮が引くまで釣りをして、びくに一杯になるほどのハゼを捕って立ち上がった。
　「このハゼは残らずあんたが持って帰りな。わしは途中、沼でちょっと捕って行く物があるから」
　沼の岸で侍医は、老人が何を捕ろうとしているのかとして、老人の動きに目を凝らした。
　沼のほとりの日当たりの良い所を選んで老人は、「ここでちょっと運動をして入ることにするか」と言って、枯れ草をひとかかえほど掻き集めてきて置くと、衣服を脱いで沼の中へ入った。
　沼にはまだ解け残った氷が浮かんでいたが、頭だけを水面上に出し水の中に座って、老人は何かをつかみ出し、地面に投げて言った。
　「わしの投げた物を取って網袋へ入れてくれ」
　侍医は、投げ上げられる魚を一つ一つつかんでは網袋に入れた。
　沼から上がった老人は火打ち石を打って枯れ草に火を付けた。侍医が改めて魚をざっと数えてみると、15、6匹は十分にあった。
　「先日食べたあの焼き魚がウナギだったんでしょうか」
　「なあ、時には知らずにいた方が良いこともあるものだ。だからもう何も聞かずに、引き上げよう」

　翌日も二人は釣りに出掛けた。昼、食事を取ることになった時、老人の弁当包みが開かれると、そこに例の焼き魚と同じ焼き魚が入っていた。
　「ご老人、わたしを孫と同じくお思いになって、ぜひ本当のことをおっしゃって下さい。今食べた魚の名はなんなのでしょうか」
　老人は困ったような顔をして、「いや、まったくどうしたらよかろうか。その魚の正体を知ったら、二度と食べようとしなくなるはずだが」
　「でもきっと教えて頂きたいのです」
　「それほど聞きたいんなら、やむをえんわい。わしは子どもの頃、ひどい耳の病気をわずらってね。何人もの医者にみてもらい、薬をいろいろ使ってみたけれども効き目がなかった。ある日、母が耳の病気を良く治すお婆さんがいるとどこかで聞いてきて、わしを川向こうの村へ連れて行ったんだ。その家を探し当てて入ると、しわくちゃの婆さんがわしの耳の中をのぞいてみて、チョッチョッと舌打ちをし、もう少ししたらつんぼになるところだったと言うのだった。そして、わしの耳に何か油のような薬を数滴垂らしてくれ、別に小さい瓶に薬を入れて、持ち帰って使うようにと言った。その薬は不思議なほど良く効いた。10日もせずに耳の病気はすっかり治ったのである。
　わしはあんまりうれしくて、一着分の服地を持ってその婆さんを訪ねて行き、礼を述べたんじゃ。婆さんは感心な子だと言って喜び、薬の作り方を教えてくれたのさ。その薬はほかならぬウナギの油だった。それに、あんたがそんなにも知りたがっている魚は、その油を取ったあとのウナギなんじゃ」
　「ご老人はいつからウナギを食べておられるんですか」
　「うん、それはな、人々の耳の病気を治療し始めてからさ。油を取ったあとのウナギをそのまま捨てるのがもったいなくてね。それで



ウナギ焼き

塩に漬けておいておかずにして食べ出したのが習慣になってずっと食べてるのさ」

「お子さんやお孫さんたちもですか」

「もちろんさ。ウナギは見た目にはあまりいい気持ちがしないけど、味は思いもよらんほど旨いので、うちの婆さんも子たちもみんな食べてるよ」

ついに長寿の秘密が解けたとして、侍医は踊らんばかりに喜んだ。人間の病気はつきつめてみれば、耳の病気のように体が化膿する病気だと言えようから、ウナギを焼いて常食すれば五臓六腑が健全になるだろう。ところで、ウナギはたやすく手に入れることができようか？

侍医の疑念を察してか、老人は、わが国の川にはどこでもウナギが捕れる。とりわけペ江に多いと言って、ウナギの捕り方から料理の仕

方まで教えた。

はらわたと骨を除いた身を手頃の大きさに輪切りにして調味料でまぶして焼くなど、その調理法まで知った侍医は、数日後、平壌をあとにした。

そのふた月後、平壌ソギ洞の老人を訪ねた侍医は、自分の身分を明かし、王から下された賞を差し出した。こうしてウナギの蒲焼きは平壌の特産として知られるようになり、王もウナギの蒲焼きを常食したお陰で長生きし、長寿王と呼ばれたという説が伝えられている。

今日、ウナギの蒲焼きには、良質の栄養素が多く含まれ、結核や癌その他いろいろの疾病を予防する特殊な成分もあることが知られて、世界的な健康長寿食品として人々の人気を呼んでいる。

参鶏湯

　参鶏湯は、虚弱体質の改善に特効のある強壮剤として古くから広く知られた食品である。
　参鶏湯が初めて作り出されたのは、開城が高麗の首都になって間もない頃である。
　高麗の建国初期、開京（開城）の北10数キロにある天摩山のふもとの村に、結婚して間もない、マルンという名の若者が住んでいた。
　ある初夏の夜、床についてからもどうにも眠れず、彼は遅くまで悶々としていた。それは何も、今夜に限って裏山の木々を激しく揺さぶって吹く山おろしの音のせいでも、丸々とした岩々を縫って流れる谷川の激流の轟音のせいでもなかった。
　輾転反側する彼は、最近のある出来事が胸にわだかまって、思い悩んでいたのである。
　彼は昨年、開京のポクスガ谷に住む娘をめとって仲良く暮らしていた。
　数日前、用事があって開京に出掛けた父親が帰宅すると、すぐにマルンを呼んで言った。
　「わしは今回お前の嫁の家に寄ってみた。ところが、嫁の弟の体が思いもよらず弱々しかった。彼が18歳なら元気にあふれているはずなのに、いつも病気に苦しんでいる人間みたいに弱々しいんだから、あんなふうじゃいつまでたっても一人前の男になれるわけがない。お前の舅はかなり以前戦場に出たまま帰れなかったということだから、せめてお前が義弟の世話を焼かにゃならん。いいか。だからぐずぐずせず、あす嫁の実家へ行って見るんだ」
　マルンも結婚式の日、義弟が病弱な男であることに気づいてはいた。けれども彼のそんな体は生まれつきのものだと妻から聞かされて、それじゃしょうがないと思った。
　ところが父親はそのことをただ見のがしてすますことなく、マルンに強く言ったのである。

　翌日、彼は義弟の体の回復にいささかなりとも役立てばと考えて、米1斗をかついで姑の家を訪れた。
　彼の言葉を聞いて姑は目に涙をたたえて言った。
　「これもみんなあの憎らしい侵略者どものせいじゃった。侵略者さえいなかったら、マンギルの父さんも戦地に出て死ぬようなことがなかったろうし、父さんが無事だったら、マンギルもあんなに弱い体にはならなかったろうにね。父親がいなくなって暮らしに困り、食べる物もろくに食べられず、あんな病人みたいな子になっちまったんだよ。けれどね、いつも床に寝たきりで起き上がれないという体でもないから、あんまり気にしなくてもいいよ」
　姑の言葉を聞いてもやはり、今となってはほかにどうしようもないと思い、その家で2、3日過ごして薪を割るなど家事を少しばかり手伝ってから帰ってきたのだったが、父親はそうと知って腹を立てて叱りつけた。
　「お前はなんて情けない奴だ」
　こうなじられて頭に来た彼は、明け方まで眠るに眠れず、かたわらですやすや眠っている妻まで憎らしくなった。
　（おれはお前の弟のことで困惑しきっているのに、よくも天下泰平を決め込んでいられるものだ）
　独り胸の中で当り散らしていたマルンは、明け方になってようやく眠りに落ちた。
　朝日が窓を照らし始めた頃、妻に揺さぶられて目を覚ましたマルンは、「なぜ今頃になって起こしたんだ」と妻をなじった。
　妻はにこっとして、「お義父さんが起こすんじゃないとおっしゃったの。疲れているようだからとね」と言った。
　急いで起き上がり、顔を洗って部屋へ戻ると、何かの風呂敷包みを持って入ってきた父親が、それを彼の前に置いて言った。
　「今日はこれを持って姑さんの家へ行くのだ。今朝やっと人参を幾つか手に入れることができた。虚弱な体には人参が一番だからな。これを服用したら、義弟の体も丈夫になるだろう。男子たる者は当然軍

役に従事せにゃならん。国に兵乱が生じたら、戦場へ出て戦わなきゃならんのに、あんなに体が弱くちゃ、どうやって父の敵を討ち、国の敵を討てるんじゃ。今からでも遅くないから、ちゃんと助けてさえやったら、体が丈夫になり、一人前の男になれるはずだ」
こう言ってほほえむ父親を見て、マルンは胸が熱くなった。
（おれはなんでそこまで考えなかったのか。そんなことも考えないようなおれだから、叱られても当然だ）
「だがな、人参をすぐさま使おうなどとはせんで、まず医者に診てもらってから使うといいだろう」
父親の言葉に従ってマルンは早速10数キロ先の開京に駆けつけ、名医として知られているソル氏を訪ねて、姑の家へ来てもらった。
マンギルの身体を詳しく診た医者は、マルンを隣の部屋へ連れ出して言った。
「幸いなことに、あんたの弟さんは体が衰弱しているだけで、悪性の疾患にはかかっていない。だから強壮剤を使ったら丈夫になれるだろう」
マルンは胸をなでおろして言った。
「わたくしに何年か育った人参が幾つかありますが、それを使ったらどうでしょうか」
医者は笑って言った。
「人参は体の保養に良い薬だが、それも適時に使わないと効き目が十分に現れはしない」
こう言って医者は龍水山の方を指して語を継いだ。
「あの山のふもとの村に90歳になる老人がいる。その老人に会ってわたしの紹介で訪ねてきたと言ったら、きっとすぐれた秘法を教えてくれるだろう。だからその秘法を教えてもらってからわたしに会いに来なされ」
医者を送り返したマルンは、その足で長寿者老人の住む村へ出掛けた。老人の家を訪ねて案内を乞うと、庭で数十羽の若鶏に餌を与えていた老人が振り返った。頑丈な体つきの年寄りだった。

老人に丁寧にお辞儀をして、マルンは訪ねてきた訳を話した。老人は彼の話を聞いて親切に説明した。
「体が弱ると食欲が減り、食欲が減ると、体調が崩れて重病を患う。けれどもあまり心配しなくてもよい。わしが人一倍気力があり、長生きしているのは、毎年の夏このような若鶏で薬湯をこしらえて食べているからだ。若鶏に幾通りかの薬剤を入れて煮るので薬湯と言う。こんな食べ物を作って食べているせいで、真夏の暑い日にも夏負けせず、食欲が衰えることがないのだ」
ほうと感嘆しているマルンの顔を見やりながら老人は話し続けた。
「年寄りの言うことを聞いて損することはない。昔から貧乏人は人参や鹿茸のような高価な薬はとても買うことができなかった。だからちっとばかしの労を惜しまず、どこにでもある安い薬を使って病気を治してきたのだ。ちょっとした手間を厭っていたら大きな福を授かりはしないものさ」
自分の胸中を見すかしたかのように懇切に話して聞かせてくれる老人の言葉に、マルンは顔を赤らめて、「ご老人のお教えを肝に銘じます」と答えた。
（ミミズも千年を生きたら竜になると言われている。いわんや人間は言うまでもないじゃないか。確かに老人の忠告は金言と言わざるを得ない）
老人は若鶏の中から全身が黒い羽毛に覆われたものを選んで見せながら言った。
「このように羽毛もとさかも足もすべてが黒いニワトリをオゴル鶏と言っているが、こんな若鶏は体の保養に特に大きな効能がある。春にかえしたひよこを100日ほど育てると若鶏になるが、その頃は一番暑い時季だ。このような若鶏を薬ひよこと言うが、薬ひよこのはらわたを取り出して、腹の中にもち米3匙と若干のナツメやクリ、それに皮をはがしたニンニクを3粒ほど入れて、腹を糸で縫ったものを十分に煮て、3日に一度ずつ何回か食べると、夏ばてをせず、強壮剤にもなる。なんと言っても、夏、体がばてず、元気に過ごせれば、冬の寒

さも別条なく過ごせるのだ」
マルンは、「同じことなら親鶏を使った方が良いんじゃないでしょうか」と聞いた。老人はかぶりを振った。
「ところがそうではない。若鶏を使うところに秘訣があるのじゃ。親鶏を使ったら良かろうとは思えようが、実はそうじゃない。親鶏は骨が固く、肉も固い。けれども薬ひよこは育ち盛りだから、骨は軟骨だし、肉もキノコのように柔らかいので食べ易い。とにかく薬ひよこを煮て食べると、見た目にもはっきりするほど効き目が現れるのじゃ」
大喜びするマルンを見て、老人は、薬ひよこの群れを指して、「うちに薬ひよこはこんなに多いから、好きなだけ持っていくんじゃな」と言った。
有り難うございますと礼を述べたマルンは、「まず3羽を頂けませんでしょうか」と言い、選んでくれた若鶏を網袋に入れた。そして、「ご老人、どうせなら、薬ひよこのお中に人参も加えて薬湯を作ったら、錦に刺繍ではないでしょうか」と聞いた。
「ふうむ、それも悪くない。長生不老薬として名高いわが高麗国の人参まで加えたら、効能は一段と高まるじゃろう。あんたは一つを教わると、二つ三つと覚える知恵者じゃ」
こうたたえられて、足どりも軽く姑の家へ向かっていたマルンは、ふと思った。ニワトリも親鶏でない若鶏を使うというのだから、人参も年取った物よりも若い物を使った方が良いんじゃなかろうかと思い、しばらく考えた末、例の医者の家へ向きを変えて歩いた。
マルンの話を聞いた医者は、「その通りだ。薬ひよこと人参の配合は実にぴったりしている。ところで人参はどんな年齢の物を使うべきか？　一般に生薬は、その成長年数の違いにより、薬の性質にも差が生じるのだ。また同一の薬でも、患者の年齢とか病状によって効き目に違いができる。人参も例外ではない。年の入った人参は体つきの良い大人に良いが、若い人参は幼少年や老人、虚弱者に適している」
「先生、わたしたちの村では、6年生の若い人参を薬参と言っています」

「そう。薬ひよこにはほかならぬそのような人参が適しているだろう。では薬参は幾つ用いるべきかだ。それは薬ひよこの大きさから見て、三つなら良いだろう。もうひとこと付け加えるなら、陰陽の理からしてあんたの義弟には雄の若鶏より雌の若鶏を使った方が良いだろう」
こう言われて、網袋の若鶏を見ると、なんとうまいことには3羽ともとさかの短い雌であった。
（いやあ、あの長寿者老人はどうしてこんなにも物知りなんだろう。ところで、薬参はどこへ行けば手に入れることができるだろうか）
医者は彼の気持ちを察したのか、笑って「薬屋へ行ったら薬参があるはずだから、あんたの大きい人参と換えてもらえるだろう」と言った。
このように薬の作り方を知ることができたマルンは姑の家へ出掛けて、その日のうちに薬ひよこに薬参を入れて薬湯を作り、マンギルに与えた。参鶏湯と名づけた食べ物を3日間隔で数度食べたマンギルの身体は、目に見えて丈夫になっていった。
それ以前はひと碗の飯も食べ残していた彼がお代わりを求めるまでになったのである。わが子の食欲が大きくついたことに姑は大喜びし、それまではあまり気乗りのしなかった食事の用意をいそいそとするようになった。暑い盛りの真夏には、骨と皮ばかりの体で日陰にちぢこまって動かなかったマンギルが、夏の日ざしが照りつける日にも武術の修練に励む姿を見て有頂天になった姑は、隣近所の人たちに婿の自慢をして歩いた。
筋肉が隆々とし武芸にも秀でたマンギルは数年後、侵略軍を撃滅する戦いにマルンとともに出陣して、大功を立てた。
「兄さんのお陰がなかったら、ぼくがこんなに強くなれたでしょうか。この恩は一生忘れません」
「いや、それはぼくのせいじゃなくて、わが国の山河のお陰なんだ。わが国なればこそ人参が生まれ、薬ひよこもありえたのだ。だからおれたちは力を合わせて、おれたちが生まれ育ったこの地を立派に守っていこう」



参鶏湯

マンギルが大功を立てて帰った日、ソル氏はマンギルの身体を鍛え上げる基となった参鶏湯の秘方を公開した。参鶏湯が強壮剤として特効があると知った人たちは、われもわれもと薬参と薬ひよこを買い、参鶏湯を作って食べ始めた。参鶏湯は強壮剤としてすぐれているばかりでなく、美味な料理、開城の特産物になった。

現在も参鶏湯は、虚弱者や病人だけでなく、男女老若の別なく、神秘な気力をつける健康食品として、人々の好評を博している。

宴席に上がったウメギ

ウメギの本来の名はウミョギである。しこしことして噛みごたえがありながらも甘く、特殊な風味のあるウメギは、健康によい成分も入っていて、子どもにも大人にも喜ばれている、開城地方の名物である。

ウメギが名物として広く知られるようになったのは、この料理の起こりについての興味深い話に加えて、その味が格別だということと関連している。

高麗時代、ある村に韓ヨルトゥルというあだ名で呼ばれている老人が住んでいた。彼の本名は韓午南だが、そんなあだ名がついたのにはそれだけの理由があった。

若くして妻をめとり、すぐ父親になった韓午南は、何年も経たずに「娘長者」「チマ大将」とはやされるほど、次々に年子の娘ばかりを何人も設けた。

なんとしても男児をと念じて子を生ませたが成功せず、11番目は双子の娘という羽目になった。30過ぎの年で12人もの娘の親になったのだから、人々は娘をつくる才幹が尋常でないとして、韓ヨルトゥル（十二人）とあだ名をつけて呼び始めたのである。

娘たちが大きくなるにつれて、二親の心配事は大きくなった。12人もの娘を嫁がせるのは容易でない。その支度に追われて、韓ヨルトゥルは一日として気が晴れることがなかった。ところが幸いなことに娘たちの容姿がきれいに整っていたので、双子の末娘を除いて10人の娘をみな無事に他家に嫁がせることができて、心が安んじた。

そんな彼が今、不意に侵入した外敵との戦いに出で立ち、大きな手柄を立てて帰る10人の婿をどう歓迎すべきかと考えていた。

聞くところによると、王も城外へ出て凱旋する軍勢を出迎えるという。国王が歓迎の準備をしているというのに、親や妻である自分たちがじっとしていられようかとして、町中が軍人たちの凱旋を祝うべく、豚をつぶし、餅を搗き、酒を造るなどとせわしく立ち回った。

韓ヨルトゥルも、10人の婿たちを迎えるために何かを用意しなければと、朝から日暮れまであれこれと考えた末、ある妙案を思い浮かべてわが家へ帰り、双子の娘に言った。

「お前たち、手分けして姉さんたちを呼んでくるのだ。今夜のうちにみんなできっと相談したいことがあると言ってな」

やがて勢揃いした12人の娘を見渡した韓ヨルトゥルは、娘たちが近所そこらの男たちよりもはるかに頼もしく思えた。この娘たちと相談したらきっと素晴らしい対策が立つだろうと思って口を切った。

「お前たちもみんな既に聞いて承知していようが、国王も勝利して帰ってくる軍勢を歓待するという。だから夫たちを戦地に送り、勝って帰るのを待っているお前たちはもとより、この父さんにしても、どうしてただぼんやり手ぶらで迎えるだけで済ませようか。もちろんお前たちもみな、どうすべきかと考えていることがあるだろうから、ここでそれぞれの意見を出し合ってみるとよい」

そのことで呼ばれたと心得ていた娘たちは、長姉から順にそれぞれの思いを話したが、おおよその意見は美味な料理を作ってから、手柄を立てて帰る夫たちを出迎えようということだった。

にこにこしながら聞いていた母親がひとこと言った。

「お前たちの意見はもっともだけどね。じゃあ、どんな物を作ったらよかろうかね。わたしは今たくわえてあるもち米をみんな使うつもりでいるのよ」

そのもち米は、末娘の双子の婚礼用にとして、少しずつためておいたものだった。

「どうだね。ほかに意見がなかったら、善は急げで、明日からみんなが一緒になって料理づくりに取り掛かろうよ」

二親の深い考えに感激した娘たちは、白米やゴマ油、水飴、ニワトリなどわが家にある物はなんでも出すと言った。

翌日、韓ヨルトゥルの家では、朝早くから料理づくりに取り掛かった。ところが、いざどんな物を作るかということになると、意見がまちまちで、出だしから料理づくりが行きづまった。改めて相談した結果、それなりに見聞の広いと認められている6番目の娘クムドリの意見に従うことにした。

クムドリは、もち米を使ってユミルグァ（油蜜菓）のような物を作ってはと言い、みんなそれが良いと賛成した。

本来ユミルグァは小麦粉をハチミツとゴマ油と酒でこねて薄く伸ばして、ゴマ油を引いた鉄板の上で焼いた幼児の手の平ほどの大きさの物に、さらにハチミツを塗った物で開京地方の特産であるが、たくさん食べるとしつこいので、一般に間食として利用されているだけである。けれども、小麦粉の代わりにもち米の粉を使えば、その特性が生かされて、ユミルグァの味はそのまま保たれながらも飽きることなく食べられるに違いないと聞いて、みなそれがいいと賛成したのである。

こうしてひと組はもち米の粉とうるちの粉を半々に混ぜて、水飴と酒でこね、他の組は、生姜湯に飴を入れて沸かし、別にゴマ油も沸かした。次に米粉をこねたものを少しずつ千切り、幼児の手の平ほどに円く引いたものの上に種を抜いたナツメを中央に置き、指でそのまわりを押して斜線模様を入れた。

これらをゴマ油で揚げ、飴湯に入れて取り出し、みんながそれぞれ1枚ずつ味わってみたが、なんとも言えないほど旨い。しこしことしながらも柔らかくておいしく、かぐわしいばかりか、ちっともしつこ

くなかった。これならいくら食べても飽きないと思った父親は感嘆して言った。

「うむ、旨い。この初めて見る餅は悪くない。こんなに旨いんだから、戦地から帰った婿たちがきっと喜んで食べるだろう。ほかの者たちも大喜びするに違いない。なあ、みんな、この餅をたくさん作って持ってゆき、凱旋する軍人たちを喜ばせよう」

軍人たちが開京に帰ってくる日、韓ヨルトゥルの一家は自分たちの作った食べ物を持って出迎えの広場へ行った。

開京の市民たちは、それぞれわが子や夫たちに会って喜びを分かち合った。やがて食事の時間を告げるほら貝の音が鳴り響くと、軍人や家族が広々とした草原のあちらこちらに場を取って座った。

韓ヨルトゥルの婿や娘、婿の一家たちもそれぞれ持ち寄った食べ物を広げて草原に円陣を組んで座った。並べられたご馳走を見渡していた長女の婿が、初めて見る食べ物に口をつけてみて、ごくりとつばを飲み込んで言った。

「みなさん、この素晴らしい食べ物を、われわれ兵士たちを温かくいたわり、卓越した戦法を駆使してわが軍の勝利に尽くした上元帥に贈ろうではありませんか」

その言葉に感動した韓ヨルトゥルは、彼の肩を叩いて言った。

「うむ、もっともじゃ。よくぞ考えた」

「有り難うございます。ところで、この食べ物の名はなんと言うのですか」

「あ、それは……」

韓ヨルトゥルは、こう叫んでわが額を叩いた。初めて作ってみる食べ物の出来栄えに気を奪われて、その名については何も考えていなかったのである。

「今ここで名前をつけましょうよ」



ウメギ

婿の父親が言った。

「何かお考えでも？」

「ええ、別に難しく考えることもありません。お国のために戦った夫たちを思う嫁たちの熱い真心がこもる食べ物だという意味で、われわれ（ウリ）の嫁（ミョヌリ）の頭文字を取って、『ウミョギ』としたらどうでしょうか」

ちょっと単純なようではありながらも、よく考えてみると、そこに深い意味がこもっていると思い、韓ヨルトゥルは大きくうなずいた。

こうして新しい食べ物ウミョギは上元帥のもとへ届けられ、ウミョギのいわれを聞いた上元帥は、この食べ物は天下の逸品だとたたえ、戦勝の宴にあげようと言った。

その数日後、凱旋軍人たちのための戦勝祝賀宴が王宮内と宮城外の

撃球場で盛大に催されたが、この宴席にウミョギも上げられた。ウミョギに舌鼓を打った人たちは、故郷の女性たちの心こもる支持と声援が自分たちの戦いに大きな力になったと今更のように感じ、ウミョギは一躍高麗の名物、開城の特産として広く知られるようになった。

その後長い歳月が流れ、ウミョギはウメギと呼ばれるようになり、現今も、朝鮮女性の真心のこもる料理として男女老若の誰もが好む特別食である。

大豆もやしの由来

大豆のもやしは古くから朝鮮のどの家庭でも一般に見られる副食物の一つである。手間をあまりかけずとも作れるもやしは、日常の副食物としてはすぐれた食べ物である。大豆もやしは、健康に良いビタミンCが豊富に含まれており、食欲もそそるので人々に好まれている。

高句麗時代、平壌の竜岳山麓の寺谷村に若い夫婦が住んでいた。

夫の高振康は、体格のがっしりした誠実な男で、妻のナムリは顔立ちが良く、気立てのやさしい女だった。二人は結婚後ずっとオシドリのように仲良く暮らしていた。

ところで、妻のナムリという名には、いささか滑稽ないわれがあった。彼女の父親は3代続きの一人息子であったが、40過ぎになってようやく子を一人設けた。生まれた子はおなごだった。期待に反して男児ならぬ女だったので、両親も祖父母もがっかりした。祖父はむしゃくしゃして赤子の母親をなじるような気色で、孫娘の名をナムリと付けてしまった。ナムリとはなじるという意味のナムラダから取った発音である。

とは言え、ナムリはその名とは裏腹に、幼い頃から人一倍利口で、家族のみんなから可愛がられた。

村の長老格の祖父は、当地帯で催される武術競技で2度も優勝した村の若者高振康をナムリの婿に選んだ。このようにして結ばれた二人は力を合わせて暮らしを豊かに立てて働き、互いの情を深めていった。

そんなある年の春、北方の国境を越えて敵軍が侵入し始めたという

知らせが入り、高振康ら村の青壮年は戦地へ出征した。
彼らが出掛ける日、村はずれで一行を見送ったナムリは、松の木陰で「お体にお気をつけになってね」と夫にささやくように言った。
深い思いのこもる愛妻の目を見ながら、高振康はにこにこして言った。
「ぼくの心配はしなくても良いから、お前こそ丈夫な体でぼくを待っていろよ。分かったろう、な」
「まあ、あんたは戦地に向かうお体なのよ」
このようにして夫を見送ったナムリは、それ以来も変わりなく野良仕事に励み、家事にも精を出した。
月日は流れて、秋のある日、大豆を人一倍好む夫のために山すその畑に植えた大豆の取り入れをしていたナムリのいる畑へ隣家の少年が駆けてきた。
（どうしたのかしら）
「おばさん、大変なことが起きたんだ。国境にいる兵隊さんたちがね、大勢何かの病気にかかって寝込んでいるってよ。高振康おじさんも何日も寝ついて起き上がれないでいるそうですよ」
驚いたナムリは胸がどきどきした。家へ帰り、いつものように機の前に座ったが、反物の1疋も織り上げず手を休めてしまった。
ナムリは直ちに戦地に出掛ける準備に取り掛かった。非常用に取っておいた米や大豆を麻袋に入れ、持ち合わせの織物で衣服を作るなど、忙しげに立ち回った。もちろん彼女だけではなかった。他の家々でも、戦地にいるわが子や夫に送る食糧や衣服、薬品を準備した。
数日後、ナムリと例の少年が村人を代表して、それらの荷を牛車に積んで出発した。何日かをかけて目的地に到着してみると、事態は


もやしキムチ

思ったよりもひどかった。
軍幕の中に倒れて起き上がれない兵士は全部隊の半ばを越え、どうにかこうにかして起きている者たちもげっそり痩せて肌が荒れ、手足が硬直し、食欲をなくして食事もままに取れないでいる。
ナムリは、自ら進んで病人の炊事の担当をし、治療にも尽力した。運んできた大豆をすりつぶして米に混ぜ、柔らかい粥を炊いて病人たちに与え、薬を煎じた。汚れた軍服を小川で洗い、手入れもした。
そんな努力が実って、やがて病人たちの顔に生気がさしはじめて食欲が回復し、硬直していた手足もほぐれ始めた。ナムリは彼らの食欲をそそるべく、ピジ（ふやかした大豆を臼でつぶして、肉や野菜を加えて煮た食べ物）を作り、豆腐も作って味噌汁にたっぷり入れて与えた。

こうしてさらに数日が過ぎると、病人たちはほとんどが起き上がり、軍務につけるほどになった。ところが何人かの兵士は依然として起き上がれず、食事もすることすら嫌がった。彼らは一様に、食べたものが腹にもたれて重苦しいと訴えた。ナムリは毎食大豆を食べるのが、彼らの体質に合わないのではと思い、困惑した。野菜でもあったらと思っても、冷たい風が吹く初冬の今頃では、枯れ葉が道に散らかっているだけで、山には山菜すらない。もしかしたら秋に取り入れた菜の葉の残りでもあればと、日当たりの良い山畑を回ってみたが、そのような物も見つからなかった。

そんなある日、炊事に取りかかろうとして、炊事場の片隅にある木鉢の覆いを取り除いたナムリは、おやっと思った。水にふやかした大豆が多すぎて、いくらか木鉢に残しておいたのだったが、それらの大豆がみな白い芽を吹いているのである。

（あらっ、大変だ。大事な豆がこんなことになっちゃって）

ナムリはそれらを捨てるのが惜しくて、腐った物だけを除き、水を掛けてきれいにし、木鉢にそのまま残しておいた。あくる朝それらを臼でひいて、ピジを炊く時それに加えようと思ったのだった。

翌日の朝、起き抜けに炊事場へ行き、木鉢の中をのぞいてみた。そこには水に濡れてふくらんだ大豆から吹いた白い芽が2～3センチ以上にも伸びていた。それらの芽まで合わせると、ひと碗にも足りなかった大豆が、どんぶり鉢にも入りきれないほど量が増えているのである。

（これでピジの代わりにおつゆを作ったらどうかしら。これだってもう野菜だと言えるだろうから）

こう思いついたナムリは、それらをきれいに洗い、青くさい臭いがなくなるまで煮てから味をつけたおつゆを食卓に載せた。

病人たちはみなおいしそうに食べた。さわやかな甘みに加えて、さくさくとした噛みごたえのある豆の芽はみんなの食欲をそそった。

チャンセという名の若い兵士は、久しぶりに食欲がついておつゆをすっかり飲み、お代わりを求めた。

「おばさん、おつゆをもう一杯頂けませんか。このおつゆは旨くてたまりません。ピジよりずっとおいしく、胃もたれもなくなりました。おばさんの料理の腕は大したものです。同じ大豆を使いながらもこんなにも旨い、変わった食べ物を作るんですからね。ほんとに不思議というほかありません」

若い兵士の賞賛に、ナムリは顔の赤らむのを覚えた。

彼女は思った。大豆の芽を吹かせればそのままのものよりも消化しやすく、食欲がわき、少ない大豆で大勢の人たちの副食物を作れるからなんて素晴らしいことか、と。

その日以来、ナムリは大豆の芽を吹かすことに力を入れた。大形の木箱の底に砂を敷いてふやかした大豆を置き、その上に布を覆って日に何度か水を掛けると、芽は勢い良く伸びた。

それらの中から15センチほど芽が伸びたものを抜き取っては、おひたしにもすれば、煮物も作った。ほかにも、芽が伸びた大豆を冷やして、塩、ネギ、ニンニクで味をつけ、大壺に詰めて封をしておいた。しばらく経ってふたを取ってみると、甘酸っぱくも風味のある香りがする立派なキムチが出来上がった。

このような食べ物を食卓に載せ始めてからは食欲をなくして苦しむ兵士は一人もいなくなり、肌が荒れ、ひびが切れるなどの症状も見られなくなった。

ナムリのお陰で健康を回復した兵士たちは訓練に励み、国王は頃合を見計らって、侵略軍を撃退する攻撃命令を下した。高句麗軍は勇気

百倍して敵陣に攻撃を加え、敵軍は怖れをなして国境外へ逃亡した。

以上のように大豆もやしは古い昔から、朝鮮女性の知恵により食生活に広く利用された。

大豆のもやしにはビタミンCが豊富に含まれているので、現在も人々の好評を博している。

美食家の感嘆

936年の秋、中国の後唐（923～936年）の首都洛陽で、こんな出来事があった。

朝廷の大臣蛍淳を正史とする高麗の使臣団が後唐皇帝の招請で洛陽に留まっていた。

涼しい秋風が心地よく吹いて、昼の日差しで熱くなった客館の屋根を冷やしていた時、使臣たちの昼食づくりと後始末でせわしなく立ち回っていた仁吉は、仕事を終えて庭の木陰で一休みした。彼は今回の使臣団に随行して高麗礼賓省（外国の使節を接待し、酒宴を催す中央官庁）の調理師であった。

彼は数日前、後唐の高官王京が自国の調理師数名を伴って客館にやって来た時のことを思い出した。

王京は、後唐屈指の博識家であり、類例のない美食家でもあった。彼が後唐の朝廷で名を馳せたのもそのためである。父祖代々富貴な名門の家に生まれた王京は、小さい頃から腕利きの調理師の手になる高価な料理に親しんだせいで、食べ物のことでは口やかましかった。ちょっと気にさわっても箸を投げ出してしまうので、その家の調理師たちは寸時として気が休まらなかった。

渇した者が井を掘るの例えにももれず、珍味佳肴を追い求める王京は、外国の料理にも関心を向け始めた。そういうわけで、彼は今度の機会に高麗料理の種類や作り方を探り出そうとして、三日にあげず宮廷の調理師たちを伴ってやって来るのである。

そんなある日、客館の厨房で、彼はこんなことを言った。

「とうとう私は、海東（朝鮮）の料理の作り方を残らず会得しましたよ。高麗の焼き肉や餅の種類、豆腐の味噌煮、キュウリ漬けに至る

までですっかりね。恐らくあなた方は今度の最後の宴会に、私の知らない珍味を食卓に載せることはできないでしょう。ですから、私はあなた方の用意する宴の席に参加できないとしても、心残りはしませんよ」

彼の言葉に高麗の使臣たちは困惑せざるを得なかった。そのことを聞かされた仁吉は、昨日までも高麗料理を口を極めてたたえて、それらの作り方を教えてくれとせがんでいた王京やその調理師たちのことを思うと、なんとも腹立たしかった。

「君、何をそんなに考え込んでいるんだ」

深い物思いにふけっていた仁吉は、我に返った。料理長の範綾が前に立っていた。

「後唐の大臣王京がですよ、臆面もなくわれわれに向かって、宴の席に自分の知らない高麗料理を出して見せることはもはやできないだろうとほざいたそうですね。人をばかにしたような口ぶりで」

仁吉の腹立たしげな言い草に料理長は声を立てて笑い、力をこめて言った。

「だがな、心配も時には薬になるものさ。こんな場合、われわれ調理師が平気でいたらどうなる。とっくり考えて目に物見せてやろうじゃないか」

実際、料理長も最後の宴会のことで頭を深く使っていた。今回、使臣団の果たすべき目的は、両国が経済的に助け合う交易問題を協議することにあったのではなく、両国の一方が敵国の攻撃を受けた場合、双方が協力して戦うことを合議するためであった。だからこそ高麗の調理師たちも、海東の料理の作り方を教えて欲しいという王京やその調理師たちの要請に快く応じたのである。そんなこともあって、今度の最後の招待宴でもこれ見よがしに盛大な料理をというのが、料理長範綾の決心であった。

「王京がわが高麗料理の珍味を知り尽くしたなどと威張っているが、たわけるにもほどがある。おれたちは今度の宴会に山海の珍味を山と盛って、王京に見せようじゃないか。君には餅づくりの腕があるのだから、それ一つだけでもたやすく彼を驚かすに十分だ」

料理長の激励に気をよくした仁吉は、腕に覚えのあるあれこれの餅を思い浮かべてみた。彼の特技は、ハチミツや水飴、炒りゴマ、炒り豆、干し柿などを用いて、餅餡を甘くも香ばしくそれぞれに独特の味わいを持たせることである。

彼は早速厨房に駆け込んだ。すぐにも新しい餡餅を作ってみせると、まんまんたる自信を持って餡餅づくりを始めたのが、二日後になっても思い通りにいかず、時間が流れるばかりで、一向にこれといった工夫がつかないのである。

そんな時、仁吉は中国のある故事がふと頭に浮かんだ。

昔、中国の統一を果たした秦の始皇帝は、深い猜疑心にとらわれていた。自分の命を狙っている者が多い、と。例えば、食事中魚の小骨が喉に刺さると、刺客が調理師の中にひそんでいるとして、調理師全員の首を容赦なくはねるという前例もあった。

ある日のこと、魚料理を作っていた調理師がそのことを思い出して恐怖にとらわれ、無意識のうちにまないたの上の魚を滅多切りにした上、包丁の背で叩きつぶした。まないたの魚は挽き肉のようになってしまった。魚を取り換えてやり直す時間がないので、その砕いた魚を幾つもの円い団子にして油で揚げ、味をつけて膳に載せた。その料理を食べた始皇帝は、なかなか旨かったと言って喜んだという。

そのことを思い浮かべていた仁吉は、「珍味な物は心をこめて作ればこそ本物ではないか。いかに旨くても、そんな物が特別料理だなどとはちゃんちゃらおかしいわい。おれはきっとわが高麗人のきれいな真心がこもる特別料理を作ってみせる」と決心した。

こうして料理の材料を見回していた仁吉は、ウズラの卵ほどの白玉に目が吸い付けられ、それを利用したら変わった食べ物ができるのではと思った。

（あの白玉のような餅をこねてハチミツを塗ったらどうだろうか。形を変えるだけでも新しい物になるが、それに大豆の粉と松の実の粉、ゴマなどをまぶしたら、香りが特別なものになり、噛み味と舌ざわりもよく、それぞれの味が溶け合って風味が一段と増すだろう）

仁吉の説明を聞いた料理長は、「うん、いい案だ。けれども、白玉をモチ米だけで作ったら、粘り気がちょっと強すぎるだろうから、ウルチとモチ米を半々に混ぜてこねるといいんじゃなかろうか」と教えた。

こうして出来上がった食べ物の味を見た同僚たちは、甘くて舌ざわりがよく、風味もすがすがしいとして口々に賞賛を惜しまなかった。

仁吉は料理長に、この食べ物の名をつけてくれるようにと言った。

「このハチミツを塗った白玉は、まるでまん丸い宝石のようだ。だから宝石という意味の瓊に円い意味の団を付けて瓊団としたらどうだろうか」

この案に調理師たちは、みな名案だとして賛成した。

翌日、使臣団の催した最後の招待宴に招かれた後唐の大臣たちは、目を見張った。食卓には山海のさまざまの材料を用いて作られた、香りも色も素晴らしいとりどりの料理が見栄え良く置かれてあった。

高麗使節団の正使蛍淳は同席した後唐の大臣王京の前へ瓊団の盛られた皿を押しやりながら笑って勧めた。

「これは今度われわれの若い仁吉という調理師が作った物で、瓊団というものです。いかがです？　まずこの味から先にご覧になっては」

王京はその一つを口にしてみて驚き、自分が高麗人やその料理について は熟知していると誇っていたことがいかに愚かなことだったかと思い返した。卓上に並ぶ豪勢な料理の素晴らしさに舌を巻いた彼はただただ感嘆するばかりであった。

（ああ、官吏の食べ物を作る身分の低い調理師たちさえもが、自国を輝かせるべく努力している。……　このような国こそ強国でなくてなんであろう）

以上のように、仁吉が考案した瓊団も高麗の名誉を高める上に一役買ったのであり、それ以来瓊団は開京の名物として今日まで伝えられている。

高麗の銘菓――油蜜菓

高麗時代の初期のことである。
高麗王宮の調理師として先祖たちのやり方通りもっぱら茶食を作っていた基達は、その頃人知れず懊悩していた。
どうしたわけか、数日前から、その美味な茶食に王は手をつけようとしないのである。食欲が減ったせいでもあろうが、もはや自分が作る茶食が王の口に合わなくなったというほかない。
ひと月ぶりにわが家に帰ってからもゆっくりくつろぐ気になれず、夜遅くまで石仏のように座って考え続けた。
「あんた、まだ休みにならないんですかい」
妻にせかされ床にもぐりこんだが、どうにも眠れず、輾転と寝返りを打っていた末、夜明け近くになって深い眠りに落ちた。
朝、日がかなり昇って目覚めた彼は、早く朝食を済ませて宮廷へ出掛けようと、せわしなげに立ち回った。そんな夫に妻が、のっぽの宦官さんが、10日ほど休んでから出仕するようにと言って下さったとして、今日はお医者さんに体を診てもらいましょうとせがむのに負けて、やむをえず休むことにした。
医者の診察を受けて帰る途中、基達は妻と一緒に露天市場に寄って見た。官庁にのこのこやって来た田舎のニワトリのように、あれやこれやと物珍しげに見やりながら歩いているうちに食べ物の店が並んでいる辺りを通りかかった。
調理師の基達はそれらに興味を引かれて注意深くのぞいてみた。けれどもそれらはどれも平凡なもので、立ち止まって見るに値しなかった。
がっかりしてわが家へ帰り、部屋に寝転がっていると、妻が何か食べ物を入れた皿を持って入ってきた。

「あんた、もうそろそろお起きなさいよ」
「いやあ、まったくうるさい婆さんだ」
「そんなこと言わんで、ねえ、これどんなにおいしいか、味をご覧になってみたらどう？」
その言葉に、えっと言って起き直った基達は、「どれ？」と言って、妻の差し出す皿に目を向けた。それはチジム（穀物の粉を水でといで油を引いた鉄板の上で焼いた食べ物）だったが、モロコシのチジムではなく、黄みを帯びた小麦粉のチジムだった。
「なんだ、こんなものを。こりゃどこにでもあるもんじゃないか」
「まあ、味も見ないで勝手なことおっしゃるものじゃありませんよ」
妻は箸に突き刺したチジムを水飴に浸して、差し出した。
「そんな、まあ味でも見てみようか」
こう言ってチジムを口に入れた基達は首をかしげた。ただのチジムとは味がまるで違っていた。甘くもかんばしくて柔らかく、とろけるような舌ざわりである。
「どこで手に入れたのだ」
「買ってきましたのよ、市場でね」
基達ははっと思い、片手を上げて妻の言葉を制した。頭にひらめくものがあった。それは茶食をゴマ油で焼いたもののようでもあれば、小麦粉のチジムを水飴ではなくハチミツで塗ったもののようでもあった。
「よし、うまくいきそうだ」
膝を打って立ち上がった基達は、妻の呼び声に振り向きもせず、王宮へ大急ぎで駆けつけた。彼は直ちに頭に思い浮かべた穀粉の食べ物を作り始めた。



油蜜菓

粉をゴマ油でこねてしばらく寝かしておき、ついでそれを何度もこねて粘り気が生ずると、茶食を作る時と同じように型に入れて抜き取り、ぐらぐら沸くゴマ油で揚げた。その際彼は、先の尖った竹串で食べ物のところどころをすばやく突いて油が染み込み、十分に煮えるようにした。

「じゃあ、取り出すとしようか」と独りごちて、きつね色に揚がったものを一つ一つ取り出し、ハチミツに浸して皿に移し、それらの上に松の実の粉を振り掛けた。

その一つを口に入れてみると、茶食や小麦粉のチジムとは比べようもなく旨く、噛み味からして格別に柔らかくて、舌の上で溶け、喉に流れ込んだ後も、甘くもかぐわしく、特殊な風味が残るのである。

間違いなくどこへ出しても一番だと誇れるほどの穀粉料理である。

「さて、こんなにも素晴らしい食べ物に名前がなくちゃな」

名称というものは、ひと言でその物の実態がはっきりと理解しうるようなものでなければならない。

基達はさして難儀することなく、新しい食べ物の名を考え出した。腹ごしらえようにも良ければ、おやつにして食べても特別にすぐれた食べ物だとして、油蜜菓と名づけた。

「なに？　油蜜菓だと……」

王が喜んで食べたのはもとより、その日のうちに基達の考案になる油蜜菓は宮中の人気の的になった。

高価なハチミツを手に入れることのできない庶民たちはやがて、ハチミツの代わりに水飴を使った薬菓を作るようになった。このように油蜜菓には二通りの種類が生じたが、これらの薬菓は祝祭日などに朝鮮人が好んで食べる料理の一つになった。

今日に至って油蜜菓は、粉をハチミツとゴマ油、酒でこねて作り、薬菓と呼ばれている。

竜鳳湯

高麗時代の初め頃、鳳鳴山のふもとのチャラウルという名の村にやもめの父親を養って暮らしている若い夫婦がいた。

夫のセウンと妻は父が安らかな毎日を過ごせるよう努めていたが、年々増えていく歳はいかんともしがたく、食欲が衰えるばかりである。

今日も食事を食べ残す父親を見て、セウンは幼少年時代の出来事を思い起こして、胸を痛めた。

彼は母親の顔も知らずに育った。うぶぎに包まれたセウンを抱いて父親は、村の女たちの乳を飲ませながら育てた。彼の思い出に深く焼きついているのは、幼子の自分には粟飯を与え、父は草粥で飢えをしのいでいた姿である。そんな父が自分の命を救って不具の身になってしまった。こんなことを思うと、胸がたまらなくうずくのをどうすることもできなくなる。

5年前の夏、城を築く工事に徴集された親子は、土を掘って運ぶ仕事をした。そんなある日、何日も十分に眠れずに働いたせいでまぶたが重くなり、土を掘った跡の穴に入り、人知れずひと眠りした。そのさなかに土壁が崩れてあわや土に埋もれそうになった瞬間、わが子を探しに来た父がすばやく彼を押しのけ、自分が土の下敷きになり、片足の骨が大石に当たって砕け、松葉杖を突いて歩く身になってしまった。

そのことで不自由な思いをしている父親を見るたびに、セウンは、身を切られる思いがした。罪ほろぼしに父になんとか孝養を尽くそうとあくせくしているものの、今では寄る年波に勝てず、食事もままに取れなくなってしまったのである。

孝行をしたい時には親は無しという格言がいずれわがことにもそのまま当てはまると考えると、居ても立ってもいられなかった。

夜、床についた時、妻が言った。

「ねえ、今年のお父さんの誕生日祝いは去年よりもっと立派にしてあげましょうね。誕生日が迫っているんですのに、早くから準備しないと……心配でなりませんわ」

セウンは妻の手を取って言った。

「有り難う。お父さんのことそんなにも思ってくれて。でもな、誕生日祝いもおろそかにはできないけど、平素の日々にももう少し口に合うものをこしらえてあげられたらと思うんだ」

ちょっと考えていた妻が言った。

「だったら、スッポン料理を作ったらどうかしら。血も甲羅も肉もみな強壮剤なのですから、それを煮て作ったスッポン汁は大変おいしいと言ってますわよ。前の川で洗濯する時に見たんだけど、手の平くらいのスッポンが幾らでもありましたわ」

「君はこの村がどんな村なのかまだ分からんのか。昔からこの村では、スッポンを捕ってはならんとされているのを。スッポン（チャラ）がいなくなったら、この村の名がなんでチャラウル村だと言えるんだ」

「まあ、あんたったら。幾ら高い宝物でも、人間の役に立たないもんなら、無用の長物にすぎませんわよ。この村でスッポンを捕らないのはそれを増やすためで、全然捕って食べてはいけないということじゃないんでしょうよ。体の弱っている年寄りにはスッポン料理がよいと言われていますのに、親孝行をとして何匹か捕ったとして非難などされるわけはありませんよ」

「うん、それもそうだな。人間に必要なもんなら当然使うべきだ。きっと必要な時は使い、絶滅せんよう注意するのが本当だ」

あくる朝早く起きて川に出かけたセウンは、大きなスッポンを1匹捕ってきた。朝食の膳を前にした父は二人に言った。



竜鳳湯

「わしはお前たちの気持ちが分からんのじゃない。だがな、ちょっと考えてみるがよい。この村にはわしとは別段変わりのない老人が何人もいる。わしが村のしきたりを真っ先に破ってスッポンを捕って食べだしたら、みんななんと言うだろうか。だから今度だけはお前たちの気持ちを汲んで食べるが、今後は二度とこんなことはするんじゃない。それに、もしどうかしてぜひ使わにゃならんということになったら、村の衆とはかって捕ることにすればよかろうと思う」

セウンは父親の忠告にこうべを垂れ、尊敬の念がいよいよ増した。

この日、セウン夫婦は、これからは父親の食欲の改善にいっそう努め、誕生日祝いの準備もそつなく進めようと約束した。翌日からセウンは毎日山に入って柴を刈って売り、誕生日祝いの準備に精を出した。

こうして父親の誕生日を迎えた日の朝早く、セウンは大きな鯉を幾匹か買ってきて妻に与えた。

ところで鯉を受け取った妻が思いもよらずこんなことを言った。

「ねえ、この鯉だけでおいしい料理をこしらえておもてなしするのも悪くはないでしょう。でも、わたしが昨日の晩じっと考えてみたんだけど、鯉と鶏肉を一つ鍋に入れて十分に煮たら鯉鶏汁になるでしょうから、山と川の珍味が一つに溶け合った料理になりそうよ。どうかしら」

「ふうむ、奇抜な思い付きだ。そんな料理はひとかどの長者ですらお目にかかりはしなかったろう。これまで誰も味わったことのない料理をお父さんに味わってもらえるんなら、なんと素晴らしいことか。ところでニワトリは鳳にたとえられ、鯉は竜にたとえられるとしたら……　そう、それだ。竜と鳳を抱き合わせて作った竜鳳湯は確かに世間に出して誇るに足る料理だと言えよう」

日が昇り、セウンの家庭は客でにぎわった。食膳は竜鳳湯をはじめとりどりの料理が並んでいた。

「いやあ、世の中にこんなに珍しくも旨い料理もあったとは、まったく」

老人たちは口を揃えて感嘆した。見た目にも良く、味の格別な竜鳳湯のいわれを聞いて、老人たちは、セウン夫婦の孝心をたたえてやまなかった。

やがて長寿食品として世に広く知られるようになった竜鳳湯は、王の膳に上がるまでになった。

風邪を治した生味噌

吹雪が吹き荒れる道も定かでない茫漠たる荒野を、避難の路上にある王を守って、大勢の行列がゆるゆると進んでいた。

1011年12月、高麗の王が、敵国の侵略を受けて避難していたのである。

王の乗った車を憂わしげに眺める侍医李旭の顔色は曇っていた。時間とともにひどくなる咳の音。李旭はどうにも我慢がならず、行列を率いる兵部尚書鄭信覚に会った。

「早く近くの村へ入り、陛下のお体を暖めなければならんようです。宮城をお発ちになる3日前に風邪をお引きになり咳をなさっておられるのですが、この冷たい吹雪のせいで咳は激しくなる一方です。ぐずぐずすれば大変なことになります」

「よし、分かった。このまま進めば、3里も行けず、馬まで倒れてしまうだろう」

鄭信覚は大きくうなずいた。王室の隊伍は道案内を先立たせて、近くのパムモル村に到着し、各農家に分宿した。

オンドルの焚き口にたきぎを十分にくべて部屋を暖めたが、王の体調は回復しない。冬の長い夜、熱にうなされながら壁にもたれて、苦しげに咳き込むのもさることながら、食事を取ろうとしないのに、一同は困惑した。

（万病の最大の薬は食事である。にもかかわらず、王は箸に手をつけようとなさらぬ。たとえ少しでも召し上がれば病の進行はとどまるだろうに……）

王の健康を守るべき自分の無為無策が嘆かわしかった。名薬安心丸をはじめ高価薬をいろいろ用いてみたが、一向に効かなく、美味な食べ物もぼんやり眺めるだけで、ほとんど手をつけようとしない。侍従たちもみないらいらしていた。

村に到着して3日目の日、王の食事を担当している料理長がやって来て、李旭に告げた。

「あのう、味噌が切れてしまいました。毒味をなさる侍医様に前もってお知らせしておかなければとして……」

「な、なに？　味噌が切れたと……」

李旭は驚いた。王は人一倍味噌料理を好んでいた。どんな場合も膳に味噌物がないと、喜んで食事をしないのである。顔色を変えて李旭は聞いた。

「けれども陛下用の味噌はあるじゃろうな」

穏やかに尋ねる言葉に、料理長は申し訳なさそうに答えた。

「一碗ぐらいしか残っていないと……」

「なんだと。その方は陛下のお食事を担当している料理長ではないか。陛下には味噌なしにお食事をなさらぬということを知らぬわけではあるまい。ああ、わしが無関心にすぎたせいで……」

「わたくしめがなんとしても陛下用に取って置くべきでしたものを……。味噌係の者からこの村のどの家にも味噌がすっかり無くなったと知らされてはじめて……」

思えば当然のなりゆきだった。王室の一行100余人が一挙にこの僻村に入り込み、農家の味噌に手をつけたのだから……。

宮城をあわただしく出発したので、味噌を十分に用意できなかったが、それさえ道ならぬ険悪な道を急いだせいで、味噌がめが割れてしまったのである。

膳にいかな珍味が並んでいても、まず味噌物をひと口味わってから食事を始める王である。まして高熱で食欲をなくしている今、味噌がなかったらどうなるだろう。

目の前が真っ暗になるような思いがした。彼は今さらのように味噌が人間の生活にとっていかに必要欠くべからざるものであるかを痛感した。

昔から朝鮮人は、副食物の味は味噌醤油でもってつけてきた。だから副食物の味は味噌醤油の味を抜きにしては成り立たないのである。それに飯の味も副食の味により左右されるのである。ところがその味噌が切れてしまったとは……。

李旭は、ともかくわが目でじかに味噌の有無を確かめてみようとして、村の農家を訪ねてみることにした。最初に訪れた家で会ったのは、50がらみの郭仁燮という名の農民だった。彼はわが家でも2日前に味噌はなくなった、あまり多くない農家だが、ほとんどの人が兵乱を恐れて逃げてしまい、残った農家は何軒もない、それらさえもみなさんの一行を迎え入れて、味噌を使い果たしたということだ、と言った。

そんな事情を聞かされた鄭信覚ら重臣たちは驚き、ただ顔を見合わせるばかりだった。やがて彼らは、この困難にどう対処すべきかを論じたうえ、李旭の案に従い、兵士たちを他の村へ送って味噌を手に入れてくることにした。

李旭は早速郭仁燮に会って頼んだ。

「味噌を手に入れるべく兵士たちを隣村へ送ることにしたから、誰か一人を道案内をつけてくれまいか」

「この雪の中を人々を送ったところで、つまらぬ苦労に終わるでしょうよ。隣村でもここと さして事情に変わりがないはずですからね。ともかくここで3、4日ほど待ってみたらどうでしょうかね。ひょっとしてなんとかならんとも限りませんから」

「ひょっとしたら？　ひょっとしたらを頼みにしろと言うのか。じっとして待っていたら、どういうことになるのだ」

こんな問答の末、案内人を先頭にして一隊の兵士が隣村へ向かった。

塩のみで副食の味をつけた膳を王に差し出すほかなくなった李旭は、胸がつぶれそうだった。

思った通り、王は膳を見るのも嫌だといったふうに目をつぶっていたが、それでも食べないわけにはいかないと思い、少しばかり口にして箸を置き、「せめて味噌なりともあったらな……」とつぶやくのである。

高官たちの食事の場でも事情には別して変わりがなかった。みんな顔をしかめて、箸を動かし、「こんなに塩で味をつけたものばかり食べていると、味噌が金塊よりずっと貴重だということがよく分かりますな」などとぼやいていた。

味噌を求めて出掛けた兵士たちはいつまで経っても帰ってこなかった。味噌が手に入らず、この村、あの村と探して歩いているのか。それとも吹雪にさえぎられて動きが取れなくなったのか。……

翌日の朝早く、郭仁燮が綿入れにくるんだものを持ってやって来て、李旭の目の前で荷をほどいた。小さい釜だった。何か煮たものを釜ごとかかえてきたらしく、ふたの隙間から湯気が白く立っている。その香りがふうんと鼻をついた。匂いがなんとも心地よく、腹の虫がぐうっと鳴った。

釜を火鉢の上に載せた郭仁燮に李旭は聞いた。

「なんだね、これは？　なかなかいい匂いじゃないか」

「はい、速成の生味噌を使ったネギの味噌汁です。熱いネギの味噌汁は風邪に良く利くということです。王様が風邪に苦しんでおられると聞きまして、恐れながらあえてわたくしめが……」

ほうっと思った李旭はすぐさま釜のふたを開けてみた。湯気が釜一杯からあがり、かぐわしい味噌汁の匂いに酔う思いがした。彼は毒味を済ませると、すぐさま王の膳を整えるよう手配した。

味噌汁の碗を載せた膳を侍女に持たせて王の居室に入った李旭は、夜具の上に横たわっている王に声を掛けた。

「陛下」

反応がない。少し大きな声で今一度呼んだが、やはり身動き一つしない。李旭はびくっとした。風邪もひどいと生命を脅かす。まして食事もほとんど口にしておられないのだから、風邪に打ち勝てる気力をなくし……。

彼はあわてて王の袖をそっと引いた。

「なんてうるさい奴だ。ちょっと、そっとさせておいてくれ」

王の声は今にも消え入りそうであったが、李旭は胸をなでおろした。

「陛下、お食事を」

「朕が食事のできない訳を知らずに勧めるのか。そちの気持ちはうれしいが、聞き入れるわけにはいかん。味噌のない食事は勧めるでない」

「陛下、お喜び下さい。思いがけずネギの味噌汁が……」

李旭が言葉を結びもせぬうちに、王はがばと起き直った。

「なんだと？　ネギの味噌汁？　どこ、どこにあるのじゃ」

興奮した王は、君主らしい威厳はどこへやら、子どものように侍女が差し出す汁碗をつかまんばかりに受け取った。元来王は食事の際、食器を手にして食べるべきでないとされ、どんな場合も箸と匙を動かすだけである。

王は汁碗を口へ持ってゆき、ふうふう吹いて、一口ゆっくりすすった。そのとたん、すぐれなかった顔色がたちどころに明るくなり、目が輝いた。

王は碗から唇を離さず、最後まで飲み干してしまった。

李旭は嬉しさのあまり、思わず嘆声を洩らした。

（ああ、これで陛下の病は峠を越した）

なんと、一杯のネギの味噌汁が人体にどうして生気を吹き込むことができるのだろうか。ただの味噌がどうして……。息の絶え絶えだった陛下がこんなにも活気にあふれるとは。……

血気盛んな若者のように王の顔は赤みを帯び、額に生じた汗があごひげの下へまで流れ落ちた。風邪は汗を出せば直る。

ネギの味噌汁をすっかり飲み干した王は、いささかきまり悪げな表情をして、「ああ、もう大丈夫だ」と言って、ゆっくり床に横たわり、すぐに深い眠りに落ちた。空き腹に味噌汁を飲んで体がだるくなったのだろう。日が中天に昇るまで王は目を覚まさなかった。

昼近くになって起き上がった王は、臣下たちを見回して、「息も心地よくつけ、体も重くない。一体どうした訳だろうか。あの味噌汁の力によるのに違いはなかろうが」と不思議そうに言った。

一同はその言葉を聞いて安堵のむねをなでおろし、王の前にひれ伏した。王は明るく笑い、李旭に尋ねた。

「今朝すすったネギの味噌汁は味が格別だったが、風邪もたちどころに治してくれたのだから、薬効も特別に大きい。咳が止まり、熱も下がったので、天にも昇れそうな気分じゃ。で、その味噌汁はどこで手に入れたのじゃ。味噌を求めに出た兵士たちが帰ってきたのか」

「いや、まだ戻っておりませぬ。そのネギの味噌汁はこの村の郭仁燮なる者が作ったものでございます」

「どうも分からん。それも病気まで治す薬味噌とはな」

「わたくしめもその訳は存じません。ただ郭仁燮なるその者が持って参ったものを、陛下にお勧めしたにすぎませぬ」

「ふうむ。ならばその者を呼ぶがよい。その者は朕の恩人だ」

やがて郭仁燮が参上すると、王は彼をたたえて言った。

「朕はその方の味噌のお陰で元気を取り戻した。このことを忘れは

せぬ。その方の誠意は実に大きいが、そうなしえた訳を知りたい。宮家の一行100余人を不意に迎え入れたのだから、味噌がまたたく間に底をついたのは言うまでもなかろうに、その方は朕のためを思い、別に取っておいたのか」

「恐れながらさようではございませぬ。わたくしどもの家はもとより、避難できずに残っている人たちも宮家のみなさんのために、味噌を残らず差し出しました」

こう答えた彼は、味噌の生じた訳を、もじもじしてためらったあげくに説明した。

当地方の人たちは、長雨の際に味噌がめに水が入ったり、けものにかめが壊されるようなことがあると、その場逃れの臨時のやり方で作る味噌がある。それを生味噌と呼んだ。生味噌は大豆のこうじをもって作り、早くて4日、遅くても5日あれば出来上がる。

仕込む方法は、糖液が抜け出るまで煮つめた大豆をオンドル部屋の暖かい床に敷いた稲わら（必ず稲わらでなければならない）の上に均らしておき、その上に厚い覆いをかぶせる。温度や湿度、空気の入れ換えなどの違いにより、速度が少々異なりはするが、2、3日のうちに煮豆に白いかびが生えてねばねばした粘液が生じる。このどろどろの大豆を熱いかまどの上などで乾燥させて、臼で搗いて粉にし、これに沸かして冷やした塩水を適当に加える。こうして出来上がった物が生味噌である。

彼の熱心な説明にうなずきながらも疑問は消えず、王は質問した。

「そんなに速く作った味噌であるにもかかわらず、それほどにも旨いのか」

「さようでございます。昔から『迎えた嫁はその日から酷使できなくとも、味噌は出来上がったその日から食べる』と言われておりますが、仕込むと同時に本来の持ち味が出るのですから、その日から食べ

ているのでございます」

王は朗らかに笑った。

「うむ。言い立て妙だ」

「恐れ入ります」

王は李旭に目を向けて言った。

「この田舎の農夫の知恵がこもる味噌のお陰で元気が付き、そのネギの味噌汁の助けで病気まですっかり治ったのだから、なんと喜ばしいことだ。けれどもまだ理解できないのは、朕はこれまでネギの味噌汁が風邪を治すという話は一度も聞いたことがない。ところが、今日初めてネギの味噌汁を食べて風邪を治したのだから、驚くほかない。このような療法が医者たちの間では用いられているのだろうか。それとも何かの医書に記述されているのだろうか」

「わたくしめは、そのような処方があるとは存じておりませんでした」

「そうだと言うのか。その方さえ知らなかった処方をこの片田舎の農夫がわきまえていたとはな。宮城では知られていない生味噌、ネギの味噌汁はいかに価値の大きい宝だろうか。この一事からしても貧困の農村には、宮城が知らずにいる宝が無数に埋もれているはずだ。その方たちの考えも同様ではなかろうか。この郭仁燮のような農夫たちこそ才子だと言えるのではないか」

「ごもっともな仰せでござります」

しばらくして郭仁燮が持ってきた味噌壺を受け取った李旭はふたを取り、王に中を見せた後、侍女が持ってきた箸に味噌をつけて王に差し出した。味噌を味わってみた王はにっこりして、「うむ、素晴らしい。とても旨いじゃ。こんな宝がこの片田舎に埋もれていたとはな。すぐれた腕だ」とたたえた。

その後、侵略軍を撃滅したという吉報が伝えられた。

避難先から宮城に帰った王は李旭の進言を容れて、郭仁燮に賞を与えた。王はその日の生味噌のことが忘れられず、折に触れて郭仁燮の思い出を話しては、農民はなんと知恵に富んでいることだろうと、口癖のように話したものである。
この僻村で考案された生味噌は宮城でも盛んに利用され、全国にも広まった。

モチゴメトウガラシ味噌

朝鮮封建王朝時代の末葉、松岳山のふもとの村に金という姓の家族が住んでいた。
ある年の蒸し暑い夏の日、この家の張という姓の孫嫁は、祖父が昼食を半分以上も食べ残したことで困惑していた。
人は誰しも還暦が過ぎると日とともに身体が衰えて寒さや暑さに耐えられなくなり、食欲が減退するとはいうが、それでも自分の誠意が足りないせいで食べ物がまずくなり、食欲が落ちたのだろうと案じた。
おじいさんにどんなものを作って差し上げたらよいかしら。こんな時にすがすがしいポサムキムチ（結球白菜の葉で具を包んだキムチ）があったらよいけど、今は冬でないから無理だし……などとあれこれ思案していた彼女は、朝鮮人は誰でも、肉汁であれ、野菜の煮物であれ、トウガラシが入らないと喜ばないということに思いついた。
（あのおいしいポサムキムチも真っ赤なトウガラシが入っていなかったら、そんなに舌ざわりがよいはずはない。だったら、味噌の場合も、トウガラシのからっとした特殊な風味を出せるようにできないかしら）
彼女は自分でもいい思いつきだとして、味噌にトウガラシ粉を混ぜ合わせて、姑に味を見てもらった。味を見て姑は嘆息した。
「まあ、味噌をそのままで食べるより、この方がずっとおいしいよ。あたしは何でこんなことを思いつかなかったのかしら」
翌日の朝食の際、新鮮なチシャにトウガラシ粉を混ぜた味噌をつけて味わった祖父は首をかしげた。
「ふうむ、おかしなこともあるものだ。いつも食べつけているチシャに粟飯、同じ味噌にトウガラシを混ぜたものしかないが、今朝の

ご飯の味がこうも変わるとはな」
　この日、祖父は朝食も昼食も残さずに食べた。こうして食欲を取り戻した老人は、毎日のように子男山の矢場へ出掛けて楽しく暇をつぶすようになった。
　こうして夏が過ぎ、五穀が実る秋がやって来た。ところが、祖父の膳を運んで部屋を出る孫嫁の顔色が曇っていた。昨日の朝から祖父がまた食欲をなくして、食事を食べ残しているのである。トウガラシ入りの味噌には一切手がつけられていない。
　台所で姑が言った。年寄りの口はつわりをする女の口のようなもんだから、別に気を落とすことはないと。
　大みそかが間近に迫ったある日、夕食の支度をすべく台所に出ようとした孫嫁は、板の上にある、どろどろの飴を入れたがめの中をのぞいてみた。飴は早くも醗酵している。彼女は、そろそろそこへ麦芽を入れたらと思った。
　そうすると飴はいっそう甘くなり、もろみから酒を搾ったあとの酒かすも甘みがつく。そんならと思って、考えたことを姑に話してみた。
　「まあ、またそんなこと考えてるの？　心配症の人間はやせるばかりなんだよ。つまらん心配ばかりしてたら、お前が病気になっちまう。とにもかくにも麦芽を味噌に加えたってなんにもならないよ。あたしもね、以前こうじを作る時、麦芽を加えたらそれだけ甘くなるんじゃないかと思って試してみたんだけど、そうはならなかった。だから、もうそんなことするんじゃない。あたしたちのような暮らしなら、それほどの膳をしつらえているだけでも、金持ちや地主のそれに劣りはしないよ」
　といだ米を釜に入れ、焚き口の前に膝をかかえて座った孫嫁は、目の前に麦芽が赤いトウガラシにまとわりついてぐるぐる回っている姿が浮かんだ。

　味噌に麦芽を加えてもなんにもならないなら、そんなことはせずに、餅をこねてそれに混ぜたらどうかしら。そこへトウガラシ粉と塩を振ったら、塩味と辛味がつくし、色も赤みを帯びるので見た目もよくなる。しかも麦芽が入るので粗い餅も泥のようになり、飴のように甘くて食べよくもなるだろう。
　こう思うと矢も盾もたまらず、寝床についても目がさえて眠れないので、かたわらの夫を揺り起こした。
　「あなた、あたしをちょっと手助けしてよ」
　「なんだ？」
　まぶたをこすって起き直った夫に自分の思いつきを話すと、夫は感心して妻の手をつかんだ。夜中ではあったが、二人は台所の戸を閉めて米を炊き、音のしないよう注意しながら餅を搗いた。これに麦芽と塩とトウガラシ粉を掛けて十分に混ぜた上で、再び臼に入れて搗いた。搗くほどに餅の赤みが濃くなり、見るだけでも旨そうである。
　「うむ、素晴らしい。今にもよだれが出そうだ。これならどこへ出しても大歓迎を受けるだろう」
　「そうね、これでおじいさんをお喜ばせすることができたら、本当にいいんだけど」
　「はは、間違いなくおじいさんは喜ぶだろう」
　二人はこんなことをささやき合いながら赤い餅を白い壺に入れて、ふたをしっかりしておいた。
　こうして正月の朝を迎え、目上の人たちに新年のあいさつをしたあと、一家は喜びにあふれて膳を囲んだ。
　食べ物は簡素ながらもすべて目に美しく、旨そうである。
　祖父は満足そうに膳の上を見回し、そこに白い皿に盛られたばら色の食べ物に目を止めた。
　「嬢や、これは初めて見るおかずのようだな」

「まあ、じいさん。5人もの子持ちの孫の嫁に向かって、いつまでも嬢や、嬢やだなんて、あきれたじいさんだ。一体正気ですかね。それはね、この孫嫁が初めて作ったおかずですよ」

「ふうん？　じゃ、味なりとも見てみるか」

祖父は、ばら色の珍しいおかずを箸につけて、口に入れた。

「ほう、まったく。甘くも辛くも塩味もあり、香りもこんなに良いとは。うむ、これを菜っ葉につけて食べてみようか。……ふうむ、旨い。この世にこんなに旨いものもあるのか。……　お前たち、なんで眺めてばかりいるんじゃ。さあさあ早く食べてみるのじゃ」

家族たちはその言葉に勢いづいて、初めて見るばら色の食べ物に舌鼓を打った。祖父は大いに満足して言った。

「もちろんしばらく食べてみないでははっきりしたことは言えんだろうが、このおかずは、ひと目にして三千里とかで、ひと口味わってみただけでも尋常でないことが分かる。こんな珍味をこの家の者だけが味わうのはもったいない。村の人たちみんなにも味わってもらおう。……うむ、この食べ物に名前がなけりゃならん。これも味噌に違いはなかろうから、モチゴメトウガラシからなる味噌だとして、モチゴメトウガラシ味噌とすればよいだろう」

この家の孫嫁の考案になるモチゴメトウガラシ味噌は、その日のうちに村人たちに少しずつ分け与えられた。こうして村中の人たちは、この珍しい味噌に舌鼓を打って元旦を楽しんだ。

この味噌はいかに食べ続けても飽きがこない。ご飯を冷や水につけて食べても、モチゴメトウガラシ味噌さえあれば、気持ちよく食べられるほどである。

今日も、金家の孫嫁の苦心のモチゴメトウガラシ味噌は人々に親しまれている。

朝鮮風の腸詰――スンデ

昔、ある村に貧しい親子が住んでいた。息子の世勲は権という地主に雇われて下働きをしていた。

年頃になった世勲は知人の紹介で、同じ村の気立のやさしい娘を嫁に迎えることになった。とはいえ、母親の心配は大きくなるばかりであった。家具調度とてほとんどない暮らしでは、婚礼に使う酒肴をどう用意できようか。居ても立ってもいられない思いで、夜の目も合わされないほどだった。

そんなある日、地主が世勲を呼んで、家で飼っている子豚の1匹が病気にかかり、痩せ細って死にかかっている、これをそのままにしておいたらまかり間違って正月早々死骸なんかを扱わんとも限らんから、どこかへ捨ててしまえ、と言った。

世勲は、他の豚に踏みつけられながら息絶え絶えになっている子豚を外へ運び出したが、どうにももったいなくて、家へ持って帰った。

その訳を知った母親は、何とか子豚を生かしてみようとして、オンドル部屋の暖かい場所へ寝かせた。

翌日から彼女は村中を駆け回ってキキョウの根や甘草を求めて煎じて飲ませ、大根をおろしがねでおろして、その汁を朝夕飲ませもした。そんなおかげで何日かすると咳が止まり、厨芥の煮汁も熱心に飲み出した。一日一日と体重が増えていく子豚を眺めながら、親子は喜び勇んだ。3カ月ほどすると、早くも大きく育ち、母親はやれやれと一安心した。

（もっともっと大きくなって、世勲の婚礼の日に祝膳の上に乗っかるのよ。なんでわが家にこんな福が授かったのかしら）

その秋の婚礼を数日後に控えたある日、世勲親子が厨芥の煮汁をが

ぶがぶ飲んでいる豚を楽しそうに眺めているところへ、地主が現れた。
「お前たち、わしんとこの子豚を持ち込んで自分たちのものにしたというが、間違いなかろうな」
思いがけなく現れた地主の言いがかりに、母親はあきれかえり、ものも言えずじっとしていたが、思い直して反駁した。
「自分たちのものにですって？　これはご主人さまが病気にかかり死ぬほかなかった子豚を捨てろとおっしゃった豚じゃありませんか。それをどうにかこうにか生き返らせたんですよ。それを今になってそんなことを……」
「な、なんだと。わしが死んでもいない豚を捨てろと言ったと？なんてばかげたことを言っとるんだ」
地主は頭に湯気を立ててわめいた。
「つべこべ言わんで、あしたの朝までこの豚をわしんところへ送り返せ。わしの娘があさって婚礼を挙げるのじゃが、今うちにある豚どもには使えるほどのものがなくて困っとる。いいか」
「ご主人さま、あたしたちの事情もお考えになって下さい。この子も結婚の日が迫っています。それなのにこれを持っていかれたら、あたしどもはどうなります。あたしどもは今、この豚一匹を頼りにして生きていますのよ。これを持っていかれてしまったら、式もなにもありませんし、生きる手立てもなくなります」
母親は地面に手を突いて懇願し、世勲は地主に躍りかからんばかりに憤怒した。その勢いに恐れをなしたのか、地主はなだめるように言った。
「そんなにも困ると言うなら、しょうがない。こういうことにしよう。豚の頭と内臓はあんたたちが婚礼用に使い、残りは返してくれ。この家で豚を飼ってくれた代はそれほどなら余りがある。どうだね。ほかの人間なら何一つ残さず持っていくだろうが、世勲の婚礼なのだから、わしが知らぬふりをできようか。これまで親しくすごしてきた間柄だからな」
大きな慈悲を施しているかのような口ぶりで、地主は狡猾な笑みを浮かべた。
世勲の母親は、こう言い捨てて出て行く地主の後ろ姿を茫然と見やっていた。
「畜生。あいつの豚をあの時に言われた通り、川へ投げ捨ててやる」
世勲は背負い子を持ってきて、豚を引き出そうとした。
「まあ、なんてことするのよ。そんなことをしたって、あたしたちにためになることはなんにもないわよ。あたしたちは、あの地主に使われてる身じゃない」
このようにして親子は、苦労に苦労して育てた豚を奪い取られ、頭と内臓だけが手元に残された。
豚の腸をきれいに洗っている母親の姿を、世勲は悲しげに眺めながら言った。
「母さん、そんな腸なんかいくら洗ってみたってしょうがないじゃありませんか」
「この腸でスンデというのを作ってみようとしてね」
「スンデって？なんですか、それ？」
「昔、ある猟師がね、山の中で熊を捕ったんだけど、昼ご飯を食べたくても、熊の肉を焼いて食べることはできるにしても、米を入れて炊く鍋がなかったそうなの。どうしようかと考えた末、熊の腸をきれいに洗い、中へ熊の血と細かく切った肉を入れて火の上で焼いて見たそうよ。そうしたら、その味がとてもよかったそうなの。それ以来この猟師はどんなけものを捕っても、腸を捨てないでみなそんなふうにして食べたってのよ。そして、そんな物に名をつけて、スンデと呼んだそうなの」

母親の話を興味深く聞いた世勲は大きくうなずいた。

「じゃあ母さんは、この腸でスンデを作ろうっていうんですね」

世勲は感嘆して、早速自分も腸を洗い、野菜も刻んだ。

洗った腸に豚の血と米と刻んだ野菜を入れて炊いた。豚の血は豚を殺す時に流れ出る血を取っておいたものだった。

煮上がるたびに取り出しては大きな木鉢に入れてみると、山のようになった。

婚礼の日、貧しいながらも扶助料を持って式場にやって来た村人たちは、世勲の母と本人を心から祝った。

彼らは祝膳にぐるぐる輪に巻いて載せられたスンデを見て感心し、式後の宴に出された皿の上のスンデやスンデ汁に舌包みを打った。

「婚礼の祝膳にスンデが載せられていて、なかなか見栄えがよい。新郎新婦が子宝に恵まれて、共白髪まで幸せに長生きするようにとして、長いスンデを輪にして祝膳に載せたのは、なんとも深い意味がこもっていますわい」

村の長老が見事な長いあごひげを撫でながらこう言った。

式後、世勲の母親は、新婦の家と式に来られなかった村の家々にもスンデを贈った。

それ以来、村人たちは婚礼の祝膳にスンデを載せ、婚家に贈ることが慣例になった。

朝鮮料理の一つであるスンデは、洋式のソーセージとは異なり、腸にそのけものの血と肉、野菜その他の調味料を入れて煮た料理で独特な風味があり、栄養価も高いのが特徴である。

コエンドロキムチ

朝鮮封建王朝時代の中頃、黄海道平山郡のある村に、クドルという若い農民がいた。すらりとした背に整った顔立ち、働き者でさっぱりした性格にほれて、四方から縁談が持ち上がり、村の娘をめとって睦まじく暮らしていた。

それに、クドルにはそういうことに劣らぬすぐれた点があった。それは新しい物事に敏感な性格である。

結婚して2年ほど経った年、ただ一人の妹を嫁に送ることになった。早く両親に死なれ、今は彼が妹の親代わりになって婚礼の準備もしなければならない。一家をなして初めて迎える大きな慶事である。この婚礼をなんとしても、世間に恥じることなく立派に行わなければと、クドルは決心した。

彼は、これまで自分たち兄弟が力を合わせてあくせく働き、とにもかくにも口すぎをしてきたことを昨日のことのように思い浮かべた。苦しい日々だった。

そんなことを思うと、妹の嫁入りをあだおろそかにするわけにはいかない。

縁談が持ち上がるたびに彼はじかに先方の家庭を訪れて、その家柄や若者の人となりを確かめた。

けれども、気がおけるほどの相手はどうにもいない。家柄は悪くないようでも、若者が気に入らず、若者はまあまあだとしても、家柄が思わしくない。それで仲人などから、そんなに敷居が高いと妹が婚期を逸すると忠告されても、彼はそんなことには構わず、なんとしても男らしい若者を見つけようとの決心を変えなかった。

クドルが考えている男らしい若者は、見識の高いしっかりした男

だった。世事に明るく、正邪を正しく見分けて事に当たれる人間でなければ、人生をまっとうに生きていけない。彼がこのように老人のような思慮を身につけるまでになったのは、早くから苦労の絶えなかったがゆえに出来上がった人生観によるものだった。

彼が両親から残された遺産は、傾いたあばら家といくらにもならない痩せ地であった。なんとしても飢えに苦しむことなく生きなければとして、指の先がすりへるほど苦労した甲斐があって、一応の暮らしのめどがついた今日この頃である。そんなクドルをたたえて、村人たちは、「自手成家」の手本だとたたえたものである。

そのように苦しい生活を体験してクドルが得た信念は、大海の離れ島に住んでも、確かな見識に立ち心構えさえしっかりしていたら、無事に生きていけるということであった。

このような信念を抱いていたクドルはついに、自分のめがねに適った若者に出会った。

年の初めのある日、近所に住む老婆が松都（開城）にいる青年を連れて訪ねてきたことがあった。彼の冴えた明るい目がクドルの心を捉えた。彼は、自分の親を実の親のように考えて孝養を尽くしてくれるなら、その容貌や財産などは一切問わないと言って、クドルを感動させた。

クドルのただ一つの悲しみは、親に孝行をしたくても今は両親が生きていないことだった。容貌や財産などは問わない。ただ親に孝養を尽くしてくれる女性ならば満足すると言うのを見ると、間違いのないしっかりした青年だと彼は思った。

親に良く仕える人間は国にも立派に仕えるだろうと、クドルは思った。それで彼はその松都の青年に妹を任せることにし、春の端境期をすごしたら婚礼を挙げようと約束した。

ところが月日の流れは速いもので、いつしか妹を嫁にやる当日を迎えたのである。

日が中天に昇った頃、花嫁用の輿を従えて、ロバにまたがった花婿が村に入ってきた。

花婿を迎える礼式を行って、翌日、新郎新婦は松都に向けて出発し、クドルもその一行に加わった。

二日掛かりで松都雲泉洞の新郎の家に到着し、直ちに婚礼が行われた。

祝膳の上には、クドルが初めて目にする料理が幾つも並んでいた。キョンダン（団子の一種）、薬菓、ウメギ、飯粒を浮かべた開城シクヘ（甘酒）など、古来松都の特産として名高いそれらの飲食物にクドルは目を見張った。式後の宴で、それらの酒肴に舌鼓を打ったが、膳には、コエンドロの葉を醤油に漬けたものがあった。

その葉を1枚口に入れてみると、どうもいやな臭いがする。顔をしかめるクドルを見て、花婿の叔母が笑って言った。

「他の地方から来た人たちはみな、初めは顔をしかめますのよ。でもすぐにその旨味を知り、喜んで食べています。コエンドロの葉は本当にいい食べ物です。食もたれや食あたりにも良く利く薬ですし、はしかの治療にも良いのです。言い伝えでは、昔から人々はコエンドロを栽培して食べてきたそうです。ここ松都の人たちが特別にコエンドロをたくさん栽培しているには、それだけの訳があります。松都が高麗の都になってから急に人口が増え、胃腸病にかかる人たちが多くなったそうです。それでお医者さんたちが、お中を痛めた人たちの治療によく利くコエンドロの醤油漬けを考え出したそうですのよ。その頃からコエンドロはわたしたち松都の人にとってなくてはならないものになりました」

そんな説明を聞いて、また1枚口に含んでみると、いやな臭いは少しもなく、かえって芳しい思いがした。料理に舌鼓を打っていたクドルはコエンドロの種を手に入れてわが家の畑に植えてみたらと思い、

話してみると、彼女は快くすぐに求めてくると応じた。
　こうしてコエンドロの種を手に入れたクドルは帰路についた。帰宅した彼は早速妻と一緒にそれらの種を畑にまいた。
　ひと月後、クドルは20センチほどになったコエンドロの葉を取り、醤油に漬けた。
　驚いたことに、妻は醤油漬けのコエンドロを嫌な顔を一つ見せず松都の人たちに劣らずおいしそうに食べるのである。こうしてその日以来、食事の際には欠かさずそれが膳に上がった。
　暑い夏が過ぎ、涼しい風が吹く秋が訪れた。山で柴を刈って帰ると、妻が籠に一杯のコエンドロを縁に座ってきれいに手入れしている。
　「こんなに多くのものをどうやってみな食べられるんだ」
　「山菜みたいに干しておいて、少しずつおかずにして食べましょうよ」
　「そんなことはできるもんか。松都でもそのような話は聞かなかったよ。」
　（うん、そうだ。これでキムチを作れないだろうか。もちろん松都でそんな話は聞いていないが、コエンドロだってキムチになれないわけがなかろう）
　こう思って、妻に言った。
　「これでキムチを漬けてみるといいようだ。山菜のキムチだってあるじゃないか」
　「まあ、ほんとうに。あたしゃ女なのに、なんでそんなことに考えつかなかったのかしら」
　それからしばらく経ってある日の食事に、コエンドロのキムチが膳に置かれていた。初めて見るコエンドロキムチ。そのかぐわしい香りが、ふうんと鼻をついた。

　一口つまんで味を見ると、どことなく甘ずっぱく、キムチがコエンドロそのものの香りと溶け合って、なんとも言えずに旨い。その旨さに食欲を大いにそそられて腹一杯ご飯を食べた。
　コエンドロキムチを食べ始めてふた月ほど経ったある日の夜。妻は寝床についたクドルの手を引いて、わがお中の上にそっと載せた。どうしたことかと思っている夫の顔をのぞいて、彼女は「あたしのお中に何か感じられません？」と聞いた。
　「え？　なんにも感じられんよ」
　「まあ、そんなに手がにぶいの？」
　「一体なんのことだ」
　「あの……　お中に子が……」
　「何？　本当か」
　クドルは布団をはねのけてぱっと起き直り、彼女のお中に耳を当てたり話したりして大喜びした。
　「まあ、そんなに大騒ぎしたら近所の人たちが聞かれますわよ」
　「それがどうしたのだ」
　妻は夫の膝に顔を埋めて、ささやいた。
　「あなた。有り難う」
　「有難い？　何が有り難いんだ」
　「子どもができるようにして下さったじゃない」
　「そりゃお前、くっついて寝ていたら自然にそうなるのは分かり切ったことじゃないか」
　妻はかぶりを振った。
　「いいえ、そうじゃないのよ。あたしの体は添い寝をしたからといって子をはらめるようなそんな体じゃなかったんですのよ。小さい時、お中をひどくこわし、それが原因で冷え症になり、とうとう不妊症になってしまったの。それであなたに嫌われ、この家を追い出され

たらどうしようかとおどおどしてたのよ。それをあんたがコエンドロの種を持って帰り、胃腸病にも良く利くそうだから畑に植えようとおっしゃった時、本当に嬉しかったわ」

クドルは彼女の体がそんなにも悪かったのかと思い、妻の顔に見入った。

「コエンドロがあたしの冷え症を治してくれるかも知れないと思うと、それがおいしくて、毎日あきずに頂きましたのよ。そしたらだんだんお中の重みが軽くなり、体が温まるのも感じられましたの。それにまた、コエンドロキムチを続けておいしく頂いたお陰でこんなに……　今お中の子が元気に動いていることがはっきり分かりますわ」

そんな妻の話を聞いて思い返してみると、確かに妻の体が良くなっている。

「だからあたし、あなたにお礼を言ってるのよ」

クドルはかぶりを振り、妻を抱き寄せた。

「そのようなことは言わなくてもよい。君がそんな体だったとは、まるで気がつかなかった。おれはなんてあきれた男だ」

「いいえ、そうじゃありません。あなたのように世事に明るい人でなかったら、あたしの体はまだ……。自分の故郷に何か一つでも余計に持ってきて広めようと心がけるあなたのような人だけが、家族の幸せをはかり、ひいては村のため、お国のためにも役立つ仕事ができるんじゃないのかしら」

「有り難う」

「あなた……」

翌年の春、二人は十分に実ったコエンドロの種を全村の人たちに分け与え、コエンドロキムチの漬け方も教えた。

こうして、村人たちは、味も格別で胃腸病や冷え症にも良く利くコ

エンドロキムチを食べるようになり、このようなことは新しいことに敏感なクドルならでは不可能だったろうと、口を揃えてたたえた。

その後黄海道には、コエンドロを植え、キムチを漬けて食べる風習が生まれ、後の世に広く伝えられるようになった。

朝鮮料理の起こり

編　集　尹英日、朴成日

翻　訳　金時習

発　行　朝鮮民主主義人民共和国
　　　　外国文出版社

発行日　2026年4月

ㄱ-260880488843

E-mail: flph@star-co.net.kp
http://www.korean-books.com.kp

朝鮮料理の
起こり

ISBN 978-9946-0-2866-8
9 789946 028668